

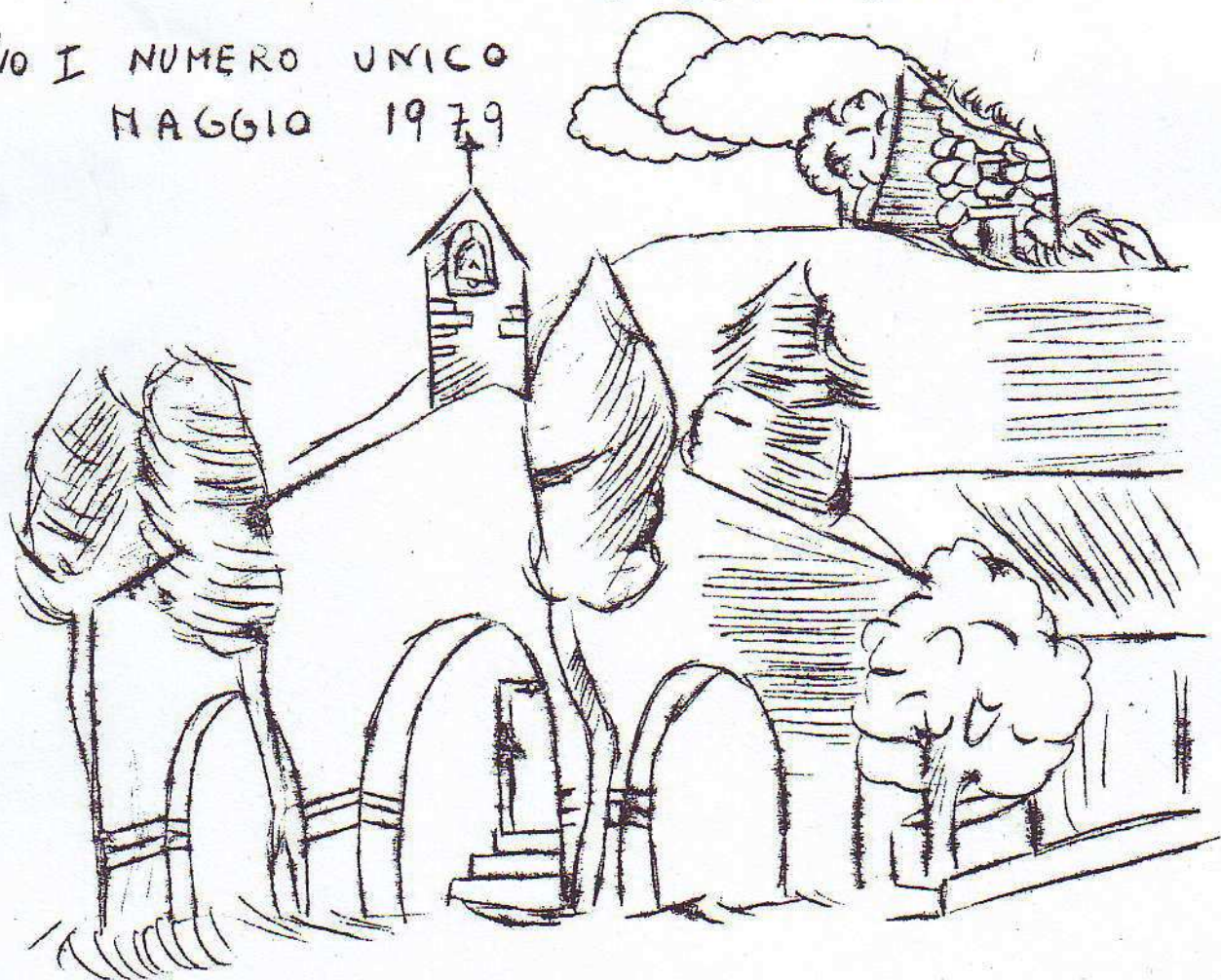
# IL NOSTRO GIORNALINO

IF



VILLANOVAFORNU

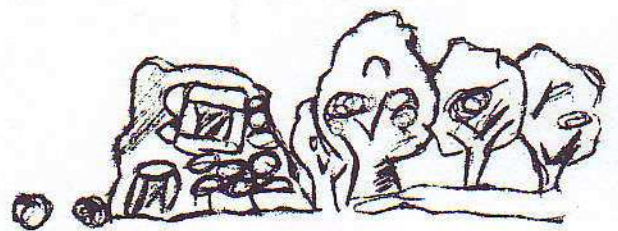
ANNO I NUMERO UNICO  
MAGGIO 1979



# HANNO

# COLLABORATO...

|          |                |
|----------|----------------|
| ARZEDI   | GIUSEPPE       |
| CILLOCO  | CARLA          |
| CILLOCO  | FABRIZIO       |
| CILLOCO  | MASIMILIANO    |
| CILLOCO  | MARIA TERESA   |
| CILLOCO  | PATRIZIO       |
| CABIDDU  | PIERO          |
| CONJIL   | GIAMPIETRO     |
| FARRIS   | MONICA         |
| FARRIS   | ORNELLA        |
| MANDIS   | ANNA CARLA     |
| MONTISEI | STEFANO        |
| ORRU     | MARIA          |
| ALLOAI   | MARIA CARMELA  |
| PILLONI  | VILMA          |
| PUSCEDDU | NICOLA         |
| PUSCEDDU | NIOLETTA       |
| SERRA    | DAVIDE         |
| SERRA    | MARIA ANTONINA |
| SPIGA    | DANILA         |
| SPIGA    | MARIANO        |
| TUVERI   | STEFANO        |
| VACCA    | DONATELLA      |
| VACCA    | ROBERTO        |



---

LA COPERTINA È STATA

DISEGNATA DA STEFA  
NO MONTISCI

A CURA DI

MASSIMILIANO E  
FABRIZIO

## RICOSTRUIAMO LA NOSTRA CULTURA PER NON PERDERLA.

Abbiamo voluto ricostruire la cultura del nostro paese perchè sappiamo che risale a origini lontane. Infatti il villaggio nuragico di Villanovaforru era già abitato circa 1200 A. C., cioè quasi 3000 anni fa.

Abbiamo osservato che nel laboratorio (dove sono sistemati i reperti archeologici per il restauro) ci sono molti vasi e strumenti di lavoro uguali a quelli che si usano ancora oggi. Sono stati trovati dei chicchi di grano, e anche qualche ghianda, (carbonizzati nell'incendio che ha distrutto il nuraghe) e ciò dimostra che anche allora l'agricoltura era importante per il nostro paese.

Nel complesso nuragico sono stati trovati anche dei forni (per la fusione dei metalli) da cui, forse, deriva il nome del paese.

Oltre ai reperti nuragici sono stati trovati anche oggetti e tombe che risalgono al periodo romano. Dalla dominazione romana abbiamo tratto il nostro dialetto che per noi è molto importante e ci permette di comunicare con le persone anziane del paese.

Dalla dominazione spagnola ci sono rimaste usanze, parole ed anche il culto per S. Marina. La cultura del nostro paese è bella e interessante e ci è sembrato giusto ricostruirla per capirla meglio e farla conoscere.

Per ricostruire la nostra storia abbiamo chiesto la collaborazione dei nostri genitori e così anche loro hanno partecipato a questo giornalino.

La I F di Villanovaforru.

## PRESENTAZIONE DEL PAESE.

Il territorio comunale di Villanovaforru comprende circa 1087 ettari di terreno. Di questi un terzo, e cioè circa 600 ettari sono coltivati a cereali, legumi, viti (400 ettari). Il resto è lasciato a pascolo o comunque incolto. Si allevano circa 2600 ovini, un centinaio di bovini e le altre 300 suini.

A Villanovaforru ci sono 846 abitanti.  $\frac{2}{3}$  della popolazione sono contadini, 10 famiglie sono di pastori, circa 20 sono commercianti e  $\frac{1}{4}$  operai di cui circa 10 pendolari.

Ci sono circa 300 emigrati tutti contadini o figli di contadini.

C'è un caseificio che impiega 12 operai di cui 4 donne.

### Popolazione scolastica.

|                   |            |
|-------------------|------------|
| Scuola materna    | 40         |
| scuola elementare | 86         |
| scuola media      | 67         |
| scuola superiore  | non esiste |
| università        | non esiste |

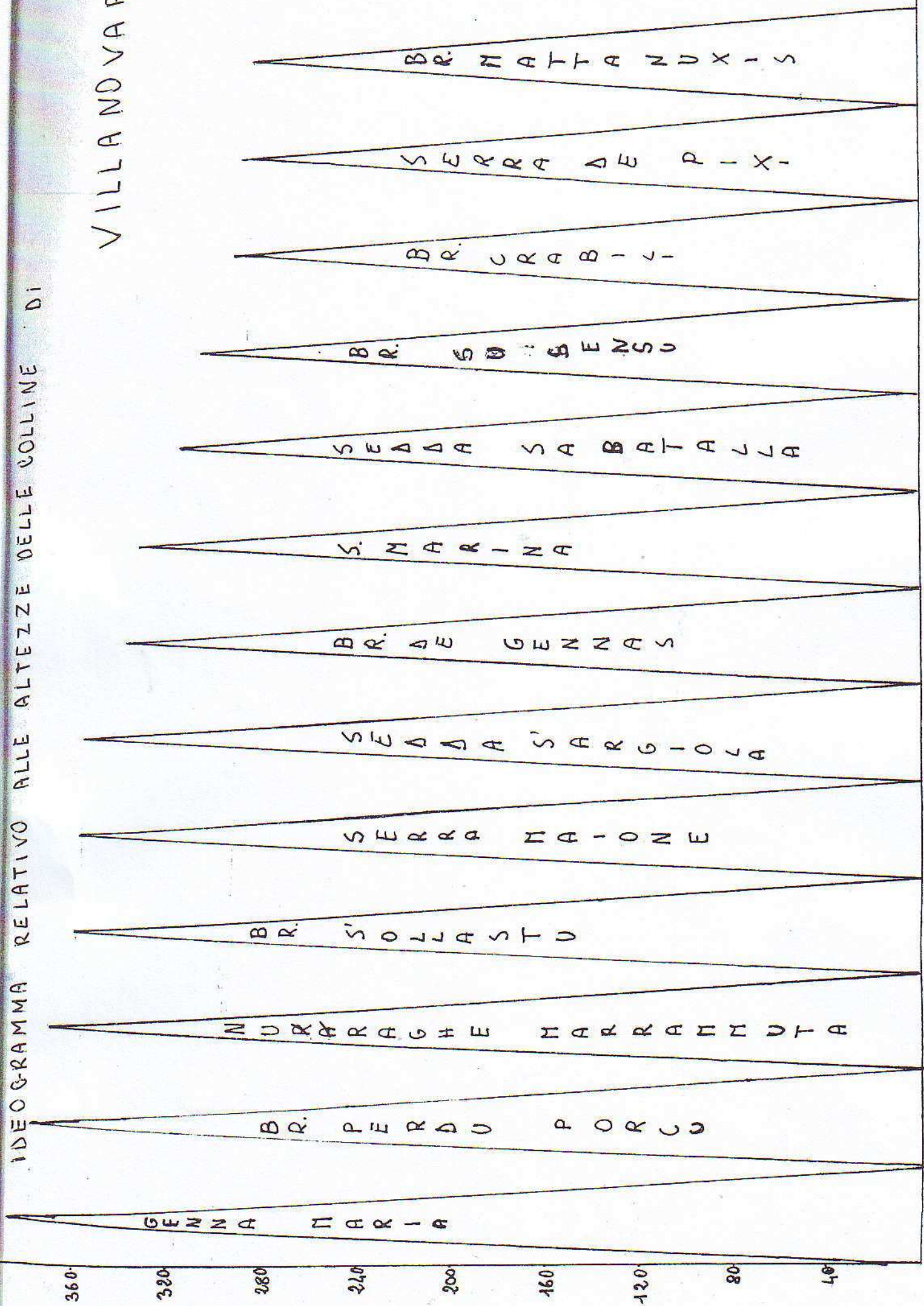
Interviste al comune fatte da

PATRIZIO

STEFANO TUVERI

IDEOGRAMMA RELATIVO ALLE ALTEZZE DELLE COLLINE DI

VILLANOVAFORE



360

320

280

240

200

160

120

80

40

GENNA MARIA

BR. PERDU PORCU

NURRAGHE MARRANUTA

BR. S'OLLASTU

SERRA NAIONE

SEADA S'ARGIOLA

BR. DE GENNAS

S. MARINA

SEADA SABATALLA

BR. SUIBENSU

BR. CRABILI

SERA DE PIXI

BR. MATTANUXIS

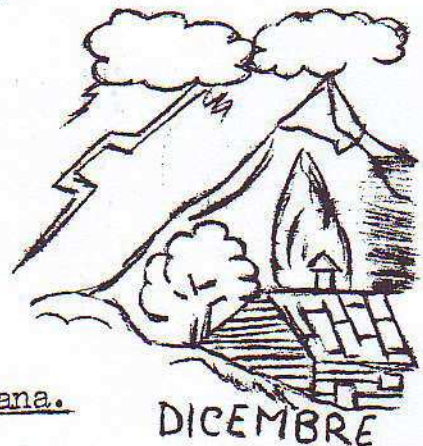
## Il calendario.

Anticamente le stagioni venivano chiamate così:

la primavera = "su benàu"  
l'estate = "su stadiabi"  
l'autunno = "s'attongiu"  
l'inverno = "su ierru"

### I mesi

Gennaio = "gennàxru"  
febbraio = "friàxru"  
marzo = "mazrtu"  
aprile = "abribi"  
maggio = "māiu"  
giugno = "lāmpadasa"  
luglio = "mesi de azgiòbasa"  
agosto = "àustu"  
settembre = "kabudànni"  
ottobre = "mesi de lodami"  
novembre = "donniassantu"  
dicembre = "mesi de idas"



### I giorni della settimana.

Lunedì = "luisi"  
martedì = "màttisi"  
mercoledì = "mrekuisi"  
giovedì = "giobia"  
venerdì = "cenàbara"  
sabato = "sàbudu"  
domenica = "domigu"

I DISEGNI A CURA  
DI STEFANO MONTISI

NICOLETTA  
DONATELLA  
M. ANTONINA



# GENNARGIU

"I d'icciuzu" (i detti)

Gennargiu sikku,  
messaiu arrikku,  
gennargiu proiosu,  
messaiu tingiosu.

gennaio secco,  
contadino ricco,  
gennaio piovoso,  
contadino pidocchioso.

Abribi,  
nci torra su lèpiri a coils.

aprile,  
respinge la lepre nella tana.

Intrau friaxru,  
a dònna tserpiù cresci su skraxu ad ogni animale cresce lo stomaco.

entrato febbraio,

gennarxu,  
bocci sa mamma a friusu.

gennaio,  
uccide sua madre col freddo

Friaxru kàrasa a kàrasa,  
ora maba kun sa pobidda,  
ora bona kun sa fancedda.

febbraio (ha) facce e facce,  
quando è con la moglie è di malumore,  
quando è con l'amante è allegro.

Intrau est abribi,  
inkaradi in su konkibi,  
ki su sruku è krobettu,  
tenidi bonu aspettu;  
ki no è krobettu su sruku,  
strexidindi su muccu.

entrato è aprile,  
affacciati dall'altura,  
se il solco è coperto,  
abbi buona speranza;  
se non è coperto il solco,  
asciugati il moccio.

Ris•operte da

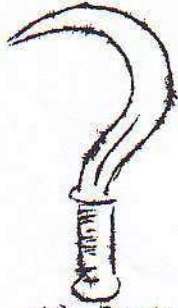
NICOLETTA

(DISEGNI)  
(STEFANO)  
MONTIXI

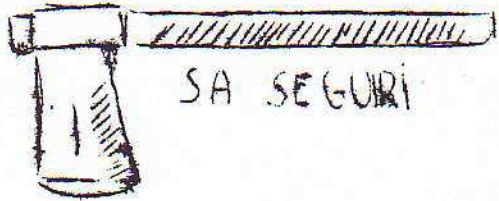




SU PIKKU



SA PUDATSEDDA



SA SEGURI



SU MARRAPIKKU



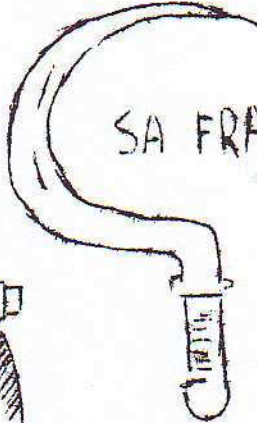
SA SEGUREDDA



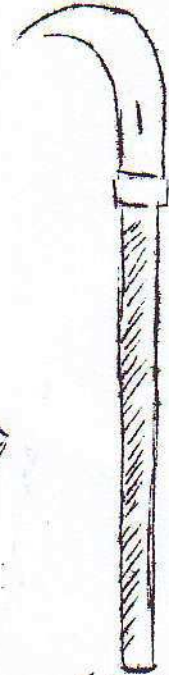
SA PUDATISA



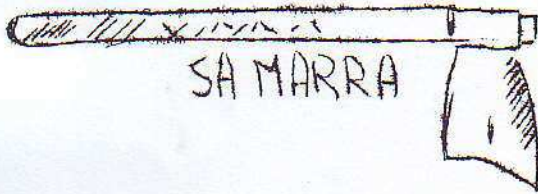
SU TRAIVEU



SA FRACCI



SA KAVVA



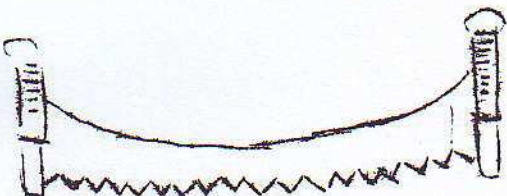
SA MARRA



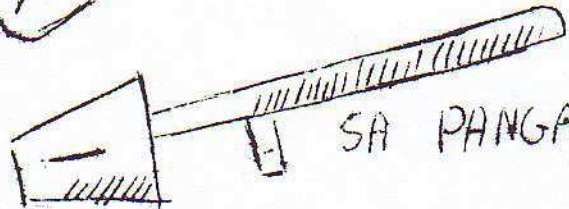
SU SERRÖT



SA PÄBIA



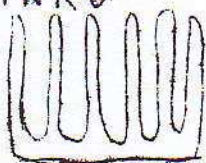
SU SLRRAKKU



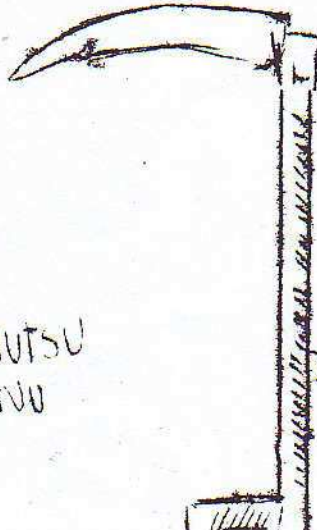
SA PANGA



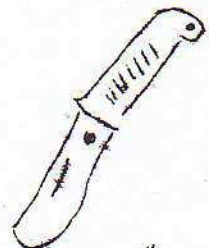
SU TRABUTSU  
PITTIV



SU TRABUTSU  
MANNU



SA FRULLÄ



S'ARRAZOIA DE  
ANNECTAI



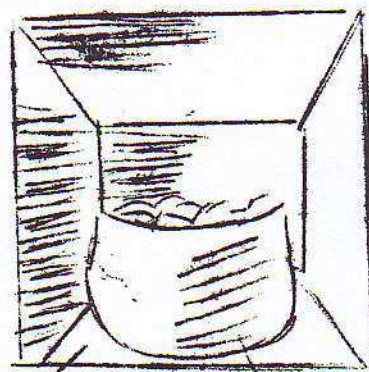
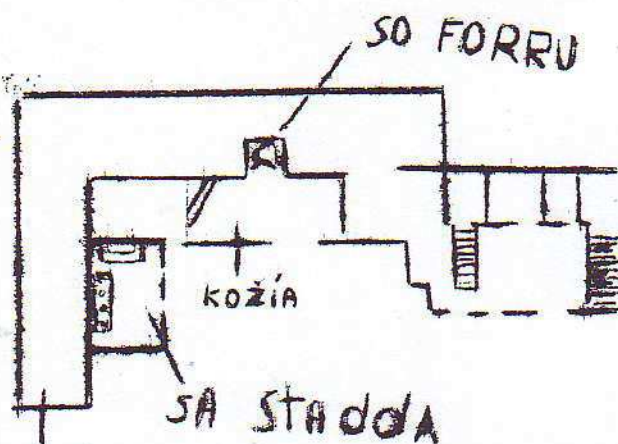
L'antica casa di Villanovaforru.

I muri erano fatti di pietra all'interno, mentre all'esterno avevano uno strato di paglia e fango e l'intonaco era di "azrida", terra bianca con acqua.

Il pavimento era fatto "de tella" oppure di escrementi di bue con paglia fine ricavata dalla paglia di grano "cèrria" con "su cibiru".

La casa del contadino consisteva in alcune stanze da letto, "sa kozia, sa kozia manna, sa sàba (sala da pranzo), sa lolla, su sobàiu (il solaio), su stabeddèdu (il ripostiglio), sa urra 'e su pròkku (il porcile), la stalla OTTU dell'asino e il letamaio.

Il cortile era a "impeđrau". Il tetto era di canne legate tra loro con "su giuncu" e sopra era ricoperto de "tèbuasa". Nel cortile c'era l'orticello con il pozzo. Nella cucina c'era il caminetto che era fatto di canne legate fra loro con "giuncu", ricoperte di fango e paglia. Nel caminetto "sa massaia" (la massaia), teneva "is trébinisi, su suadori, su trebineddu" etc. Nella cucina c'erano anche "is fronestasa", dove si tenevano accessori come "sa krokkoriga cun sa sabi, su

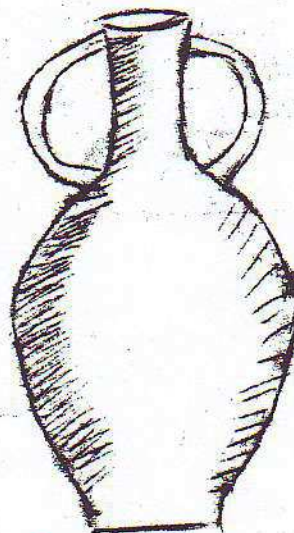
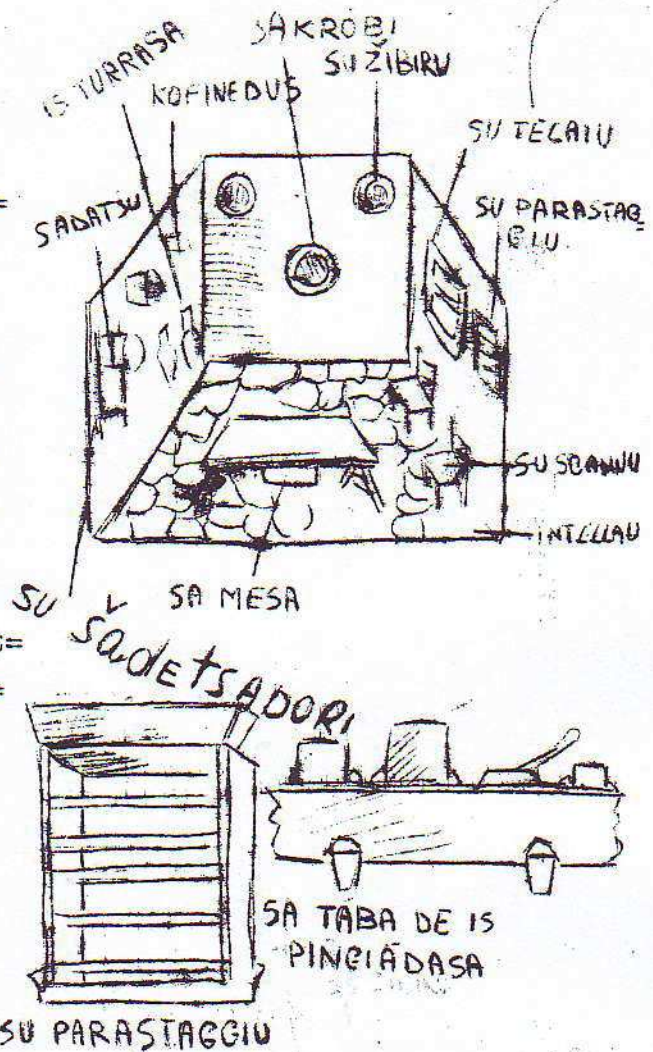


SA FRONÉSTA

SA KROKKORIGA  
PRENA DE SABI

mortàiu", che serviva per pestare le mandorle o le erbe che servivano da medicine etc. Nella cucina c'era anche "sa schidonera" composta da 24 o più "schidoisi", sa kadriga de koi pezza, is kadriga-sa e is pallittasa". In "sa kozia manna" c'era "sa rastrelliera", su telaiu, sa meza de fai pai, is kròbisi, is turrasa e su sadàtsu. Nelle stanze da letto c'era il letto fatto di legna, "sa banghittèda" (il tavolino), qualche quadro etc. I quadri erano quasi sempre rappresentazioni della vita di Gesù e dei santi. In un angolo fresco della casa c'era "s'akkaiò" dove si tenevano i "màrigasa" con l'acqua. La sa- su parastaggiu da pranzo talvolta serviva anche da stanza da letto. Nella stalla dei buoi c'erano i "làkkuzu" per il cibo e quelli per l'acqua. I "su stabiddeddu" si tenevano tutti gli arnesi del contadino. Le scale erano di legno.

NICOLETTA  
 STEFANO



SA MÀRIGA

## I vari tipi di pane di Villanovaforru.

Prima il pane si faceva diversamente da quello di oggi, e ognuno lo faceva per la propria famiglia. Prima che il grano diventasse farina, occorrevano molti procedimenti: il primo era quello di tagliare il grano a mano con la falce "sa fràci". Dopo, il grano si portava nell'aia "azroba" e ddu "azrobanta" con una coppia di buoi o cavalli, dopo ddu "abbiganta", ddu "pentuanta" e ddu "cerrianta" cun su "cibiru". Poi veniva misurato e portato a casa con i carri. A casa questo veniva elaborato ancora; si doveva prima "prugai", cioè pulire bene, poi si metteva a bagno un pò. Si metteva dentro "is króbizi" poi veniva messo a macinare dentro sa "mòba sàdra" che veniva trainata dall'asino. Poi veniva fuori la farina che veniva ripulita, prima, "cun su sadàtzu", (la prima ripulitura si chiamava "bogài su poddi"), poi un'altra passata per la crusca più fine cun "su sadàtsu", che aveva i fori più piccoli. In seguito si "spoiàda" cioè ddu "cerrianta" cun d'ua "poia" piccola, poi un'altra passata cun "su cibìru" infine la farina era pronta per fare il pane. C'erano tre tipi di farina: "scetti lekku, simbua grussa e simbua fini".

I tipi di pane che si facevano prima erano: "su civrazu, sa kostèdda, sa kostedda grussa, sa kostedda cun arrescòttu, sa kostedda ku edra, i moddiziàza, su kokkoi, is kraizeddasa, su kokkoi cun ou". Oggi si usa fare solo "su civrazu, sa kostèdda, su kokkoi".

"Su civrazu" si faceva così: si lasciava un pezzo di "fromentu" di settimana in settimana, ma questo non bastava, e si aggiungeva un pò di farina e acqua tiepida salata, si impastava nuovamente in "sa sci-vedda", dopo che questo veniva ben lavorato, lo mettevano in "sa poia" piena di farina; questo si faceva di sera prima di cominciare a fare la pasta. Dopo aver preparato la pasta "po su civrazu", si aggiungeva un pezzo di "fromentu", veniva lavorato ancora per un pò, si dava la forma caratteristica, quindi venivano messi dentro dei cesti fatti de "feu" o de "kàna". La mattina seguente si metteva a riscaldare il forno e quando questo era ben caldo, vi si mettevano, per mezzo di pale di legno, le forme di pasta a cuocere. Dopo un'ora e più, le forme venivano sfornate. Per conservare questo pane soffice tutta la settimana, si copriva di finocchio selvatico, e dopo veniva ricoper-

to da una specie di coperta fatta con il telaio e che si chiama "cilloi de tzappuzu". Dalla pasta de su "civrazu" si facevano anche is "moddiziàza" che erano dei "civrazusu" più piccoli, e si facevano solo in alcune occasioni come nel tempò della mietitura del grano e la raccolta delle fave etc. "Su kokkoi" veniva fatto diversamente. Prima veniva "cipèzu" in un tavolo di legno e poi si lasciava "azedài" e poi lo lavoravano nuovamente e gli davano la forma; in seguito si facevano "is pitsùzu" che venivano fatti o con "sa sarrèta" o con l'unghia "a pitsu de unga". Dalla pasta de "su kokkoi" venivano fatte anche "is kraizèddaza" che si davano ai bambini di 5-8 mesi per aiutare la crescita dei primi dentini.

"Is kokkòizi cu òu" venivano fatti soltanto per le feste pasquali. "Sa kostedda" veniva fatta con lo stesso procedimento de "su civràzu" ma aveva diverse forme e veniva fatta di quattro tipi: "kostedda" normale, "kostedda grussa" che si facevano abitualmente, e gli altri due tipi non venivano fatti abitualmente e sono: "kostedda kun edra" e "kostedda ku arreskòttu". "Sa kostèdda ku arreskòttu la facevano quando avevano la possibilità di avere la ricotta.



CIVRÀZU



MODDIZIÀZA



KOKKOI



KRAIZÈDDASA



SU KOKKOI  
KU ÒU



KOSTEDDA



KOSTEDDA  
GRUSSA



KOSTEDDA  
KUN EDRA



KOSTEDDA  
KUN ARRESKÒTTU

ANNA CARLA

DANILA

M. CARMELA

MONICA

ORNELLA



CIBÌRU



KROBISI



SU  
SADÀZZU

"I drùccizi" (i dolci).

I dolci caratteristici di Villanovaforru si facevamo per le varie festività. In febbraio, per Carnevale (Karnevalli), erano: is tsìppuasa, is parafrittusu, is pillu frobàziuzu, is meravigliaza".

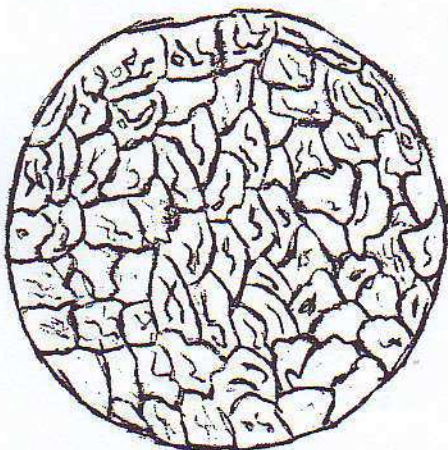
In aprile, per Pasqua, (Paskamanna), erano:

"su gattou, su pai saba, is bianchedduzu, is pàrdulaza.

In dicembre, per Natale (Paskizedda) erano:

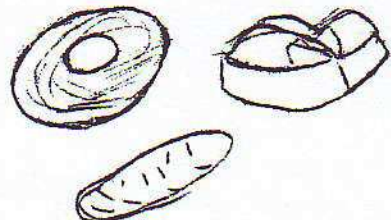
is pistòkuzu grùssuzu, is gallettinaza.

"Ammarettuzu, is pistòkuzu sadrùzu, is bukkonèttuzu, is ciambellaza", si preparavano per i matrimoni, battesimi, cresime e prime comunioni.



DONATELLA

M. ANTONINA



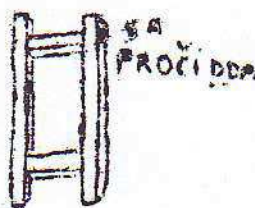
## La lavorazione del formaggio.

La prima cosa da fare per lavorare il formaggio è mungere le pecore, portare il latte a casa, versarlo dentro "su kraddàžu" e lasciarlo fin quando diventa fermo. Poi si fa la croce perchè riesca bene, si squaglia a pezzettini piccoli e si lascia "affimmà" fin quando affiora in superficie "su zòru". poi si prende "s'otteddu de kanna" e la pasta si taglia a rettangolini. Dopo si prende "sa frocìdda de taba" e si mette sopra "su krad-dàžu" e vi si mettono "i disckuzu" e a poco a poco si prende il formaggio e si mette dentro i "diskuzu" e si "pikada". Quando c'è tanto formaggio nei "diskuzu", "s'affrimada" e si "furriada" e si "picada" un'altra volta, vi si mette altro formaggio e poi "s'affrimada" un'altra e si "furriada" e si lascia "skobai" quindi si mette in "sa mrùža". Dopo un giorno si mette in "sa taba" e si lascia due settimane; quindi si può vendere e consumare.

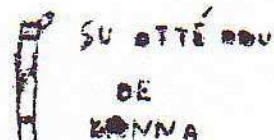
DAVIDE  
GIUSEPPE  
NICOLA



SU  
KRADDÀŽU



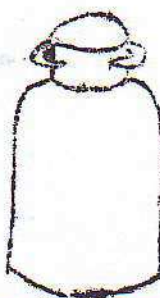
SA  
FROCÌDDA



SU OTTÈ ROU

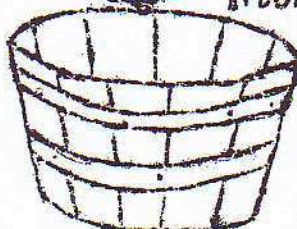
DE  
KANNA

I DISCKUZU



SU

BIDDI MÀWNU



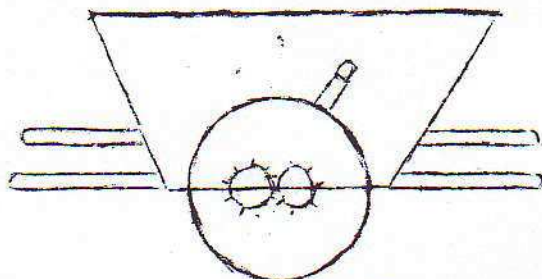
SA MRÙŽA



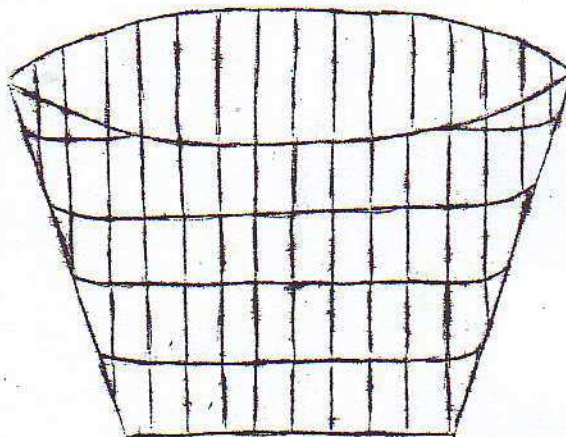
SU KOB ADARI

Come facevano il vino.

La lavorazione del vino nel nostro paese è assai cambiata da 70 anni fa ad oggi; infatti 50, 70 anni fa non era facile come oggi lavorare il vino, perchè non c'erano ancora i mezzi adatti come "sa mōba" e "sa prènza". Prima "s'aza be= niada posta tottu in sa kobidìa de linna" (perchè in quel tempo non c'erano ancora i vasconi di cemento armato) e "akkàcigada ua periga de òttaza". "Su mustu" veniva messo in "sa karràda" e "be= niada lassàu buddi" un paio di mesi finchè diventava vino.



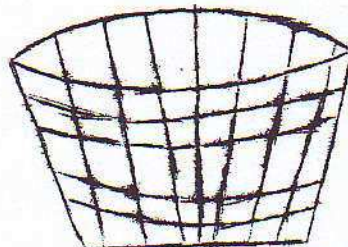
MŌBA



KOBIDIA

Come fanno il vino oggi.

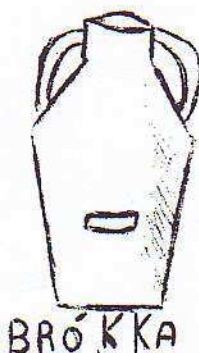
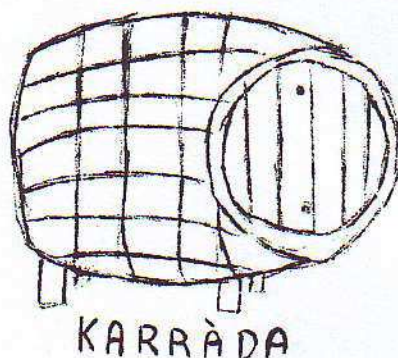
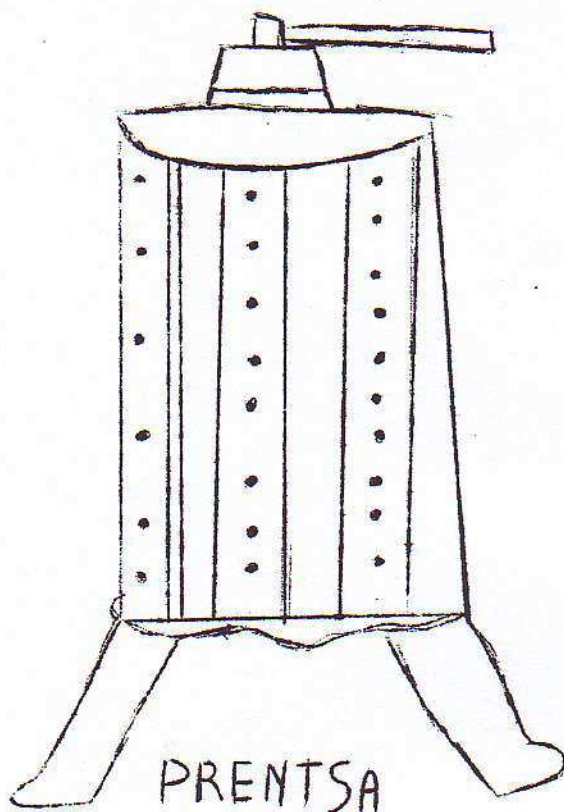
Anche oggi tutte le famiglie del nostro paese fanno il vino; ogni anno vanno a vendemmiare nella loro vigna. L'uva viene tagliata e trasportata a casa, dove è pronta "sa mōba" posata sopra "sa ko= bidìa". L'uva viene versata in



STARREDDU

"sa moba", dove viene macinata da una serie di cilindri contrapposti. "Su mustu" e "sa skovua" "su faddò" e "su pisu" vengono raccolte in "sa kobèdia" da dove viene poi "skuppau!" Nel fondo de "sa kobedia" c'è un buco "de nui beidi affòrasa su mustu" (da dove viene fuori il mosto), ma affinché non possano venire fuori anche i "pibiòisi" (gli acini), viene "cobàu" con "su cibiru", così "su mustu" abbastanza pulito "bèidi buddiu in su starèddu, o su mustu bèidi ancora puliu " nel versarlo da "su stareddu a sa bròkka" e da questo a "is karràdaza che generalmente sono di "arrò" (è un tipo di legno). Le vinacce "anàzza" vengono travasate. "S'anazzu " viene preso dalla "kobedia" e viene messa in "sa prèntsa" (la pressa) dove si "prènza". Anche il mosto che si ricava dalla "prentsadura" viene messo nelle "karràdaza", poi sopra il buco de "sa karràda " si "poidi ua folla de figu" con delle pietre sopra, e "si lássada buddi" un paio di mesi finchè diventa vino.

GIANPIETRO  
 MARIANO  
 PIERO  
 ROBERTO





FARRIS ORNELLA, FARRIS MONICA  
CULIACO M. TERESA

SPIGA DANILA

LA LAVORAZIONE DEL LINO

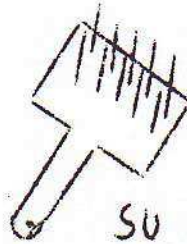
Prima di poter ottenere il lino occorre molti procedimenti. Si preparava il terreno per poter seminare le sementi. Quando la pianta del lino era un pò grande si strappavano le erbacce, cioè 'skadrai'. Quando le piantine erano ormai secche si toglievano dal terreno, 'tirai'. Lo facevano a piccole fascine e poi si metteva ad essiccare. Quando era ben essiccato si pestava per ricavare le sementi per l'anno seguente. Dopo lo portavano nei ruscelli e lo lasciavano a bagno per 20-25 giorni. Tolto dall'acqua si faceva gocciolare e si pestava 'kun su malladroziu' fino a che diventasse come lana. In seguito si snodava 'kun su petti de kramai laa'. Anticamente si filava 'kun su fusu', in seguito inventarono 'sa makkina de fibai'. Una volta filato si faceva a matasse 'kun su solli tramma'. Quelle persone che preferivano il lino colorato lo tingevano del colore desiderato. In seguito si 'odriada', cioè si piantavano nel muro delle stecche di legno, 'is paboisi', a forma di 'otto' per poterlo mettere nel telaio. Dopo averlo tolto dal muro 'ddu arremmissianta kun su trebaziu'. Poi 's'intrada in litza' per ottenere il disegno preferito. Per finire 's'intrada in petti' perché si notasse subito la perdita di un filo. Infine il filo veniva 'téssiu' e da questo si ricavavano i vari tipi di tessuto.

Dal lino fine si facevano le tovaglie e i tovaglioli. I vari tipi di tovaglie e tovaglioli venivano così distinti: skaccu arregiollau, skaccu imbidiosu e pisentiu. Dal lino più grosso venivano ricavati dei sacchi; poi dei grembiuli usati per fare il pane che venivano chiamati 'pannizeddusu de fai pai'.

Dal lino più fine si faceva la stoffa per i pantaloni del costume sardo maschile, cioè 'is kratzoisi de arroda'.

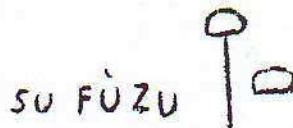
La lavorazione della lana e dell'orbace.

Quando si tosavano le pecore,  
la lana veniva lavata e messa  
ad asciugare, poi "kramiada-  
kun su petti de kramiai lana"  
e "fibada kun su fùzu" e più  
tardi "kun sa màkkina de fibài".



SU PETTI  
DE KRAMIÀÌ LAA

Una volta fatta a matasse si  
"tingiàda" del colore preferito  
e si "tessiada" per ricavarne i  
vari tessuti.



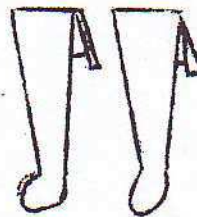
SU FÙZU

Uno di questi tessuti era "s'o-  
bràci che veniva tinto di nero  
e da cui si ricavavano "sa bar  
rita, is kràtsaza, su kropettu ecc.

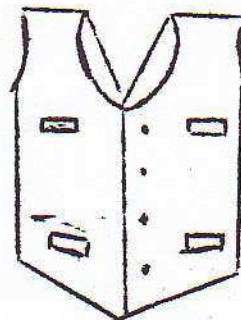


SA BARRITO

DANILA  
MONICA  
M. TERESA  
ORNELLA



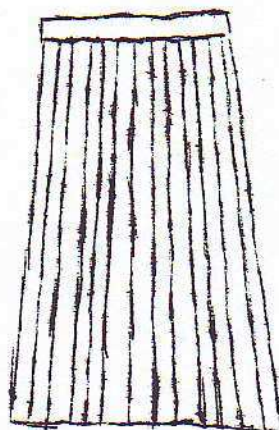
IS KRÀTSASA



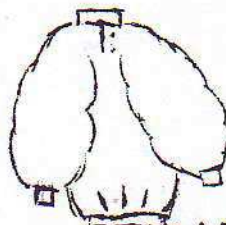
SU KROPETTU

## Gli abiti usati anticamente.

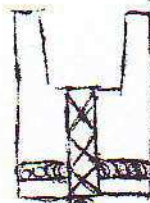
Circa 100 anni fa i villanovesi si vestivano soprattutto con abiti di orbace e di lino, che erano prodotti locali. L'orbace è un tessuto di lana di pecora che veniva tinto di nero. Il lino è una pianta che si coltivava e si lavorava, con molta pazienza, in casa propria. L'abito femminile consisteva in "sa gunnedda" lunga fino ai piedi e molto ampia, "sa camisa" bianca con maniche larghe, "is pabizeddaza" un corsetto molto stretto e corto che si agganciava quasi sempre con un legaccio "sa fascadrozia", un grembiolino molto piccolo, e nei giorni festivi si usava "su sciallu" che veniva ricamato a mano. Una usanza che proibiva alle donne di uscire a capo scoperto, inserisce nell'abito femminile "su muncadori". La stoffa che si usava per confezionare le gonne si chiamava "badràu". La gente povera usava lo stesso abito sia nei giorni lavorativi che nei giorni festivi; infatti durante la settimana lavorativa si usava al rovescio e la domenica lo indossavano al dritto.



SA GUNNEDDA



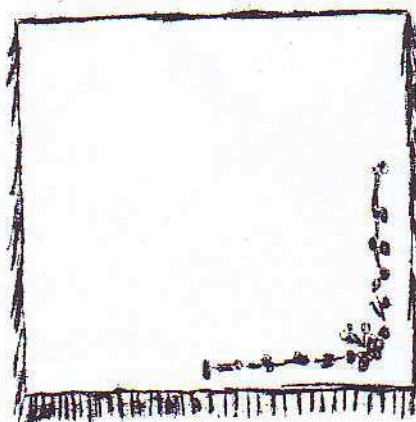
SA CAMISA



IS PABIZEDDZA

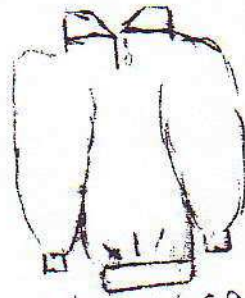


SU MUNCADORI

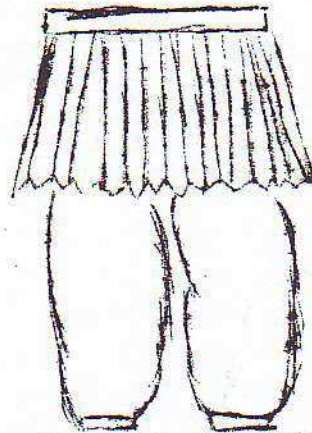


SU SCIALLU

Gli uomini indossavano "sa cami-  
sa" bianca con le maniche meno am-  
 pie di quelle femminili, "is kra-  
zoisi de arroda" una corta gonnel-  
 lina con tante pieghe fatta di  
 orbace, e un paio di pantaloni  
 di lino, e "su cropettu" di orba-  
 ce. Quando andavano in campagna  
 usavano gli stivali, invece la  
 domenica usavano "is krazaza",  
 soprascarpe a gambaletto.  
 In testa, in genere, si mettevano  
 "sa barritta". Sia i ricchi che i  
 poveri usavano lo stesso costume  
 che non cambiavano quando cambia-  
 va la stagione.  
 Gli indumenti venivano usati fino  
 a che non erano completamente  
 consumati.



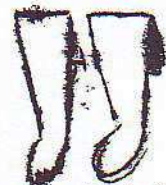
SACAMISA



IS KRAZOISI DE ARRODA



SU CROPETTU



IS CRAZAZA



SA BARRITA

M. ANTONINA

M. TERESA

### Malattie popolari.

"Sa mallaria" (la malaria), si curava con le pastiglie de "akkina" (chinino). Questa malattia si manifestava con un pallore della pelle provocato dalle punture delle zanzare. Era contagiosa.

"Su tiffu" (il tifo), era una malattia contagiosa, che faceva cadere tutti i capelli. Essa si curava con le iniezioni.

"Su fogu terra" si manifestava con delle macchie rosse un po' grandi. Essa si curava con l'olio di oliva e con una pietra de "sitsia" e poi si recitavano i "brebusu" (preghiere antiche); era contagiosa.

"Kallu primau", si curava con "su karruccu de sa figu moriska", a questo si toglievano le spine e poi si tagliava a metà e si metteva nella mano. Chi aveva questo callo continuava a lavorare sin quando non diventava tanto grande da non poter aprire la mano.

"Su vespaiu" dei foruncoli si formava nella giuntura delle ossa e raggiungeva la grandezza massima di un'arancia. Esso si curava con la cipolla, il tuorlo d'uovo, l'olio, il sapone, e con il favo si mischiava insieme sino a formare una pomata.

"Su pitsiri" si formava nella punta delle dita e le putrefaceva sino a tagliare un pezzettino d'osso. Questa malattia si curava con le erbe selvatiche.

"S'azròu" si curava buttando nel pozzo un soldo ad occhi chiusi oppure mettendo sugli occhi "su faccibi dell'asino" e facendo tre giri con la macina. Questa malattia faceva gonfiare gli occhi.

IL mal di gola e la tonsillite si curavano con decotti di "nrabèdda" o applicazioni delle stesse erbe oppure con "folla de ukài".

"S'arramadiu" (il raffreddore), si curava con il latte ed il vino riscaldati insieme allo zucchero. Di questa medicina si faceva aspirare solo il vapore.

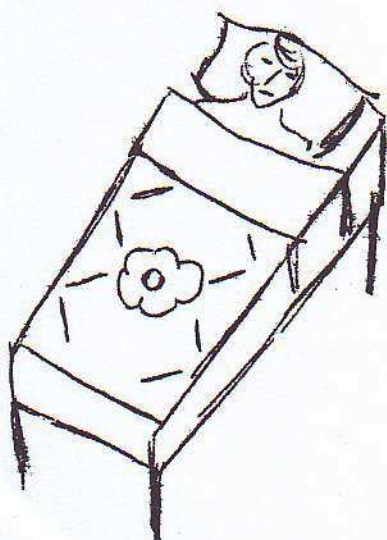
"Sa tussi" (la tosse) si curava con "su bibiribbì de s'ottu" (il papavero selvatico), prima si faceva bollire e poi si filtrava e si beveva.

Per i gonfiori si mettevano le snguisughe per succhiare il "sangue cattivo".

"Su kattàrru" si curava con "su ollinemu" (olio di ricino); insieme al prezzemolo si pestava e si metteva in mezzo ad un panno e si passava nel corpo.

Per i dolori scaldavano una tegola, la avvolgevano in un panno e di notte la poggiavano nella zona indolorita.

Per il mal di pancia si beveva il caffè con il limone.



CARLA  
MARIA  
NIOLETTA  
VIIMA

Trallallerus.

Pašì angionedda pašì  
pašì in s'oru de s'arriu,  
non di tòrrada a našì  
bellu ke kòru miu.

Passendu muru muru  
appu segau ùa brokka,  
e mamma no ddu šìdi  
ka tengu sa pičciòkka.

In sa matt'e su spikku  
canta su rusignolu,  
su coru miu è pittikku  
e ddoi kapis tui zolu.

Arriòlu arriòlu  
arriòlu indorau,  
arrikku e fillu solu  
dd'appu šeberàu.

Tres àguzu e tres agùlla  
ddas tengu in su kadàšu,  
de mei non t'in di brùlla  
korpu de anka se našu.

Pasci agnellino pasci  
pasci sulla riva del ruscello,  
non ne nascerà (altri)  
bello come il mio cuore (amore).

rasentando il muro  
ho rotto una brocca,  
e mia madre non lo sa  
che ho una ragazza.

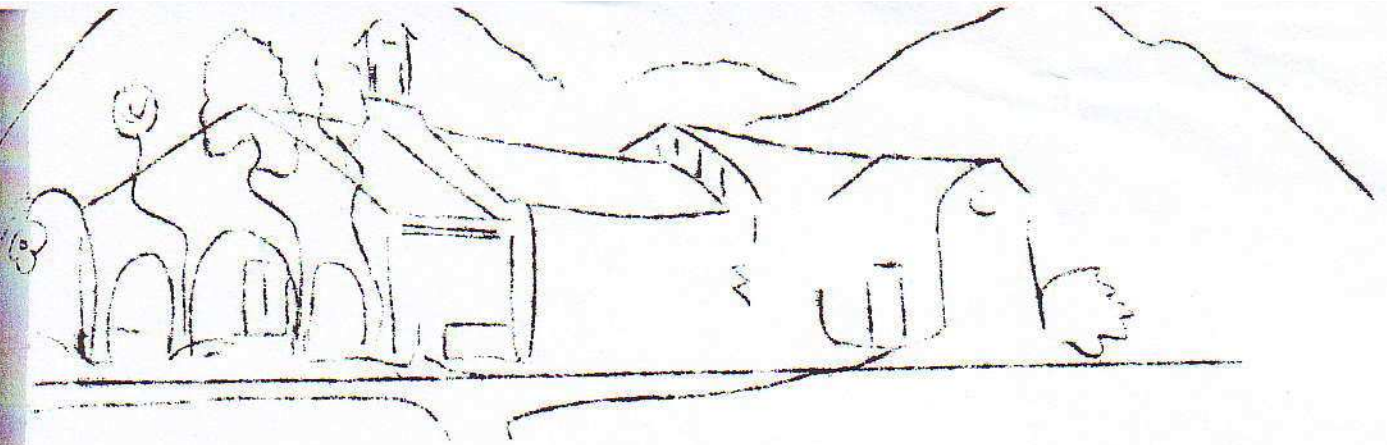
sulla pianta del rosmarino  
canta l'usignolo,  
il mio cuore è piccolo  
e ci stai solo tu.

dispiacere dispiacere  
dispiacere indorato  
ricco e figlio unico  
me lo sono scelto.

tre aghi e tre spilli  
li ho nel cassetto,  
di me non ti burlerai  
(per il) corpo da cui sei nato.

Raccolti da

M. TERESA  
VILMA



## Villanovaforru

Ecco Villanovaforru  
coi suoi tetti elevati al cielo  
come dei fiori che attendono  
il sole che li protegga.

Mille colline ti circondano  
e tu sorgi sulla più bella,  
ma tutte hanno qualcosa  
che le rende più belle;

in una, tanto tempo fa,  
è sorta la chiesa di S. Marina;  
in un'altra, ma tanti, tanti  
anni prima, venne innalzato il  
"nuraghe" rifugio dei nostri avi.

(Pusceddu Nicoletta).

oooo000oooo

RIDIAMO INSIEME

A A A H H

|                                       |   |
|---------------------------------------|---|
| Qual'è il colmo per un gatto?         | *Avere un amico topo!   |
| " " " " suBacqueo?                    | *Avere la testa fra le nuvole!                                    |
| " " " " pulcino ?                     | *Avere la pelle d'oca!  |
| _____ una pulce?                      | *Aspettare un pulcino!  |
| _____ un padre di famiglia ?          | *Vendere le sedie per tenere<br>in piedi la famiglia!             |
| _____ pittore ?                       | *Fare brutte figure!  |
| _____ commerciante di pomodori pelati | *Aver la commissione interna<br>rompiscatole!                     |
| _____ fotografo ?                     | *Avere la figlia poco sviluppata!                                 |
| _____ teatro ?                        | *Avere quattro gatti in platea<br>e quattro cani in palcoscenico! |
| _____ buddista ?                      | *Avere mal di schiena!  |
| _____ cavallo ?                       | *Avere la testa di mulo!  |
| _____ albero ?                        | *Votare per il partito radicale!                                  |
| _____ gallo ?                         | *Avere il cervello di gallina!                                    |

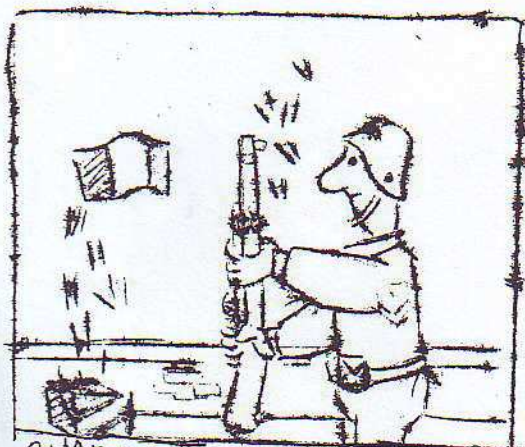


ED ORA .....GIOCHIAMO INSIEME.

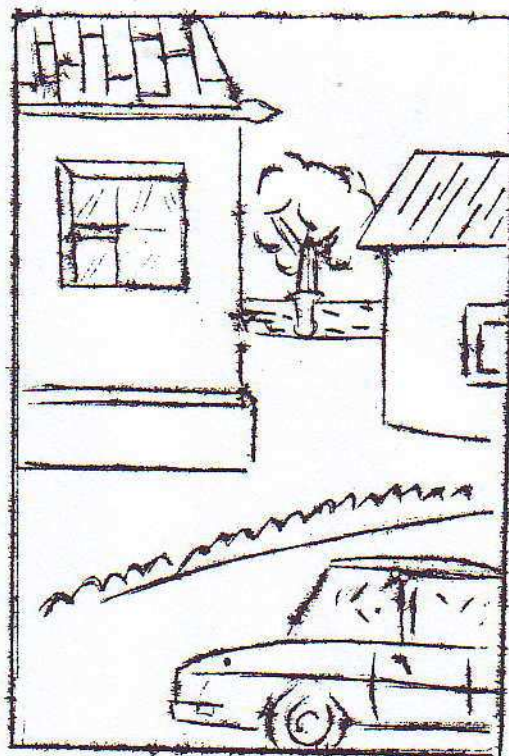
| 1 | 2 | 3 | 4 |
|---|---|---|---|
| 2 |   |   |   |
| 3 |   |   |   |
| 4 |   |   |   |

Le definizioni saranno giuste se si potranno leggere sia orizzontalmente che verticalmente.

- 1) vi sostano le carovane nel deserto.
- 2) si dice tra fidanzati..... poeti.
- 3) carico.
- 4) stato che ha per capitale Teheran.



GUARDATE NELLA VIGNETTA  
SOPRA I DUE PARTICOLARI  
MANCANTE, NELL'ALTA PARTE



i disegni sono stati fatti da....  
Stefano Montisci.

a cura di Monica  
M.Teresa