

## - SA TOMATA MARESA -

## - SA SAGRA DE SU PANI E DE SA TOMATA -

“SA TOMATA MARESA” è la denominazione con cui è conosciuto il pomodoro di Maracalagonis.

È, insieme all’uva da tavola, un prodotto d’eccellenza del territorio del paese.

Ha ricevuto due riconoscimenti:

- a) un riconoscimento territoriale nel 2015 con il marchio **DE.C.O.** (“*Denominazione Comunale di Origine*”) come prodotto locale, lavorato in questo territorio e avente anche un’origine da questo territorio;
- b) un riconoscimento a livello nazionale come **P.A.T.** (“*Prodotto Agroalimentare Tradizionale*”) tra i “*Prodotti vegetali allo stato naturale o*

Sa tomata de Maracalagonis est connota cun su nòmini de “SA TOMATA MARESA”.

Est, impari cun s’àxina grussa, unu prodotu de importu mannu de su territòriu de sa bidida.

At tentu duus arreconnoscimentus:

- a) un arreconnoscimentu territoriali in su Duamillì-cuìndixi cun su marcu **DE.C.O.** (“*Denominazioni Comunali de Orìgini*”) comenti a prodotu locali traballau in custu territòriu e tenendi-nci finsas is arréxinis de custu territòriu;
- b) un arreconnoscimentu natzionali comenti a **P.A.T.** (“*Prodotto Agroalimentare Tradizionale*”) intra is “*Prodotti vegetali allo stato naturale o*

*trasformati*” della Regione Autonoma della Sardegna (Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali, Decreto 23 maggio 2016 – XVI Revisione dell’elenco nazionale dei prodotti agroalimentari tradizionali (GU della Repubblica Italiana – Serie Generale n° 143 del 21-06-2016).

Il pomodoro marese, noto con il nome scientifico di *lycopersicon esculentum Mill.*, è coltivato anche nelle zone limitrofe (Sinnai e Burcei).

La pianta si presenta con una vegetazione espansa e con le foglie sottili.

Viene coltivata in pieno campo tra marzo e novembre, ma la raccolta avviene da fine maggio.

È un prodotto legato alla consuetudine rurale di Maracalagonis: prende piede come coltivazione intensiva, non più legata quindi alla sola prassi dell’orto familiare, e nel dopoguerra affianca la coltivazione della vite, nei mesi estivi, come complemento al reddito.

*trasformati*” de sa Regioni Autònoma de sa Sardìnnia (Ministèriu de is Políticas de su Papai chi ndi benit de sa terra e Forestalis, Decretu bintitres maju Duamilli-sexi – Sa de Sexi Revisionis de sa lista natzionali de is prodotus traditzionalis de su papai chi ndi benit de sa terra (GU de sa Repùbrica Italiana – Série Generali n<sup>u</sup> centucorantatres de su binti de su mesi de làmpadas duamilli-sexi).

Sa tomata maresa, famada cun su nòmini científicu de *lycopersicon esculentum Mill.*, dda prantant finsas in is logus de acanta (Sìnnia e Brucei).

Sa mata fait s’amosta sua cun d-una vegetatzioni spainada e a follas stinghiritzas.

Dda prantant a campu obertu intra maju e donniasanti, ma dd’arregollint cumentzendi de s’acabu de maju.

Est unu prodotu chi s’acoriat a su connotu de manixai sa terra a Maracalagonis: si spainat comenti a prantadura intensiva, non acapiada prus a su manixu de s’ortixeddu sceti de domu, ma apustis de sa gherra si-nci acostat a su manixu de sa bìngia po anca arretundai su chi nci intrat in busciaca.

È un ottimo insalataro, sempre utilizzato sin dall'800 per insaporire l'alimentazione dei contadini che, povera di altri condimenti, accompagnava il pane fatto in casa, “*su pani e tomata*”.

Il pomodoro marese ha infatti un gusto intenso e marcato (salino) grazie alla composizione fisico-chimica dei terreni e alla vicinanza al mare.

Esistono diversi ecotipi, con frutti di colore rosa-rosso che a maturazione si presentano con una media costolatura all'apice peduncolare e una leggera solcatura nell'intero del frutto.

Nell'ecotipo “***Piriciolla***”, ad esempio, la colorazione della buccia è rosso-violacea (colorazione vinosa), sottile e liscia; la polpa abbondante, granulosa e con pochi semi. La pezzatura è medio-grande con peso tra 200-300 grammi fino ai 500 grammi. Veniva coltivato in località “**SU STÀINI**”, un luogo asciutto in prossimità di zone umide e salmastre che conferiva un sapore particolarmente marcato. Oggi l'irrigazione viene eseguita con il “sistema a goccia” e, in minor misura, con il “sistema a infiltrazione laterale”.

Est bona meda po anca dda fai a insalada, imperada sémpiri finsas de s'Otuxentus po insaboriai su papai de is messajus, acumpangendi-dda impari cun su pani fatu in domu, “*su pani e tomata*”, ca no ddui fiant àterus cundimentus.

Sa tomata maresa ddoi tenit difatis unu savori forti e marcau (salinosu) gràtzias a sa composizioni físicu-chìmica de sa terra e a su nci essi su mari acanta.

Ddui funt paricis “ecotipi”, a frutu a colori de arrosa-arrùbiu chi cumprius amostant tìtulas mesanas in su tànaxi e una sperradura pitica a parti de àinturus de su frutu.

In su “ecotipo” “***Piriciolla***”, po ndi nai una, su colori de su pilloncu est arrùbiu-biaitu (colori de binu), fini e lisu; pruposa meda, a granixeddus e a pagu sémini. Est a bisura média-manna de 200-300 gramus de pesu finas a 500 gramus. Dda prantànt in localidadi “**SU STÀINI**”, unu logu sciutu acanta de zonas acuosas e salinosas chi acordàt unu savori chi si fiat intendi meda. Oindii s'acuadura dda faint imperendi su “sistema a goccia” e, prus pagu, su “sistema a infiltrazione laterale”.

La coltivazione avviene in questo modo:

- il pomodoro maresa viene prima coltivato su piccoli appezzamenti per la preparazione del semenzaio (“**sa tuedda**”) o in contenitori alveolari;

- successivamente avviene il trapianto delle piantine in pieno campo su superfici precedentemente lavorate, in filari con interdistanza tra pianta e pianta di circa 60-70 centimetri per un massimo di 20 mila piantine per ettaro.

Le piantine vengono impalcate in apposita struttura in canne e legate ad esse con degli spaghi, “**sa tròcia**”, il che permette alla pianta uno sviluppo in verticale con una migliore aereazione e soleggiamento della vegetazione e degli stessi frutti, con ottimi benefici sanitari e organolettici.

Tutte le operazioni colturali vengono eseguite a mano: la lavorazione del terreno, la legatura, la cimatura, la scacchiatura (ossia l’eliminazione dei getti ascellari secondari), il diserbo laterale, la concimazione, gli trattamenti antiparassitari e la raccolta.

Sa prantadura dda faint diaici:

- sa tomata maresa dda prantant prima in arrogus de terra piticus po nci sterri su terrenu anca semina is prantixeddas o in strexus a un’abertura sceti;

- agoa is prantixeddas ddas traprantant a campu obertu in terrenus manixaus giai de prima, in giualis cun matixeddas a 60-70 centimetrus una de s’àtera finas a no prus de binti milli prantixeddas a étaru.

Is prantixeddas ddas incannant e ddas acapiant a spagu, “**sa tròcia**”, de modu chi sa prantixedda allonghit faendi pigai mellus s’àiri e su soli a is follas e a su frutu etotu, cun profitus sanitàrius e organulèticus mannus meda.

Totu custu traballu ddu faint a manu: su manixai sa terra, s’acapiadura, sa scimadura, sa sfolladura (est a nai su ndi segai is follas in prus), su marrai a ingèriu de is matixeddas, su ddas ponni su ladàmini, su ddas difendi contras a is grugullonis e su ddas arregolli.

L'incassettamento dei pomodori raccolti avviene a mano direttamente nel campo, in ripari per il sole fatti di frasche e canne, chiamato in gergo “s'imbragu”.

Anche la selezione dei pomodori avviene manualmente, differenziando per pezzatura in cassette di plastica o cartone.

Il prodotto confezionato viene in giornata trasportato nei vari mercati limitrofi.

La produzione media per pianta si aggira dai 6 a 10 chilogrammi.

Oggi, in genere, chi lavora il pomodoro come agricoltore a titolo principale è figlio dei pionieri degli anni '50 e '60.

Stando agli anni 2013-2016:

- la quantità effettivamente prodotta dai produttori è stata di 8.600 q.li circa;
- la quantità media è stata di 1.600 q.li/ha circa;
- la potenzialità produttiva si aggirava sui 43.000 q.li circa.

S'incascitamentu de is tomatas arregotas dda faint a manu deretu de su campu, in arriparus de su soli a frascas e cannas chi ddus nant “s'imbragu”.

Finsas su scioberai is tomatas ddu faint a manu, separendi-ddas una de s'àtera po mannària e pesu in cascitas de plàstica o de cartoni.

Sa tomata incascitada dda portant sa dii etotu a is mercaus de acanta.

Sa produtzioni mèdia a prantixedda est de ses a dexi chilus pagu prus.

Oii, po su prus, chini traballat sa tomata comentu a messaju a tìtulu printzipali est fillu de is chi ant cumentzau a dda traballai a primìtziu de is annus cincuenta e sessanta.

Sendi a is annus Duamilli-trexi - Duamilli-sexi:

- su tanti de tomata prodùsia diaderus est stètia de millisexentus cuintalis a étaru;
- su tanti médiu est stètiu de millisexentus cuintalis a étaru pagu prus;
- su tanti chi podiat rendi fut pagu prus de corantatres cuintalis.

La vendita del prodotto è destinata per il 30% alla vendita in zona (oltre che all'autoconsumo, consumo familiare e regalo ad amici) e per il 70% alla vendita in regione a grossisti e distributori non locali.

Il pomodoro marese è ottimo per la produzione casalinga del pomodoro secco, “*sa tomata siccada*” o “*sa pilarda de tomata*”.

Oltre alla varietà nota come “sa tomata maresa”, ve ne sono anche altre coltivate a Maracalagonis.

**A.** Nella tipologia insalataro rientrano le seguenti varietà così denominate:

- “**Erato**”, dalla forma tonda e liscia e dal colore verde-rosso;
- “**Muril f 1**”, dalla forma globosa e dal colore verde-rosso;
- “**Karson**”, dalla forma tonda-leggermente appiattita e dal colore verde scuro;
- “**Aden F 1**”, dalla forma allungata e dal colore verde-rosso;

Su trinta po centu de su prodotu ddu bendint a is logus de acanta (a prus de ddu consumai is productoris etotu, is famìlias e de dd'arregalai a is amigus) e su setanta po centu ddu bendint in regioni a is grossistas e a is distribudoris de foras.

Sa tomata maresa est bona meda po anca dda sicai in domu, “*sa tomata siccada*” o “*sa pilarda de tomata*”.

A prus de sa variedadi connota comenti a “sa tomata maresa”, ndi traballant finsas àteras a Maracalagonis:

**A.** Aìnturus de s'arratza bona a ndi fai a insalada apruillant is variedadis afatantis chi ddas nant cun su nòmini de:

- “**Erato**”, tunda e lisa e a colori birdi-arrùbiu;
- “**Muril f 1**”, a forma de sfera e a colori birdi-arrùbiu;
- “**Karson**”, tunda-ciatixedda e a colori birdi murenu;
- “**Aden F 1**”, a forma allonghiada e a colori birdi-arrùbiu;

- “**Mara F 1**”, dalla forma tonda e leggermente schiacciata e dal colore verde scuro;
- “**Orco F 12**”, dalla forma globosa e semiliscia e dal colore verde-rosso;
- “**Empire**”, dalla forma globosa e appiattita e dal colore verde-rosso;
- “**Santiago**”, dalla forma tonda e liscia e dal colore verde-rosso;
- “**Celebrity**”, dalla forma tonda e globosa e dal colore verde-rosso.

**B.** Nella tipologia a grappolo rientrano le seguenti varietà così denominate:

- “**Cencara**”, dalla forma allungata e dal colore rosso vivo;
- “**Saxon F 1**”, dalla forma globosa e dal colore rosso;

**C.** Nella tipologia insalataro e a grappolo rosso rientra la varietà così denominata:

- “**Mara F 1**”, tonda e strecadedda e a colori birdi murenu;
- “**Orco F 12**”, a forma de sfera e po metadi lisa e a colori birdi-arrùbiu;
- “**Empire**”, a forma de sfera e ciata e a colori birdi-arrùbiu;
- “**Santiago**”, tonda e lisa e a colori birdi-arrùbiu;
- “**Celebrity**”, tonda e a forma de sfera e a colori birdi-arrùbiu.

**B.** Ainturus de s’arratza a forma de troni aproillant is variedadis afatantis chi ddas nant cun su nòmini de:

- “**Cencara**”, a forma allonghiada e a colori arrùbiu allutu;
- “**Saxon F 1**”, a forma de sfera e a colori arrùbiu;

**C.** Ainturus de s’arratza bona po anca dda fai a insalada e a forma de troni arrùbiu aproillat sa variedadi chi dda nant cun su nòmini:

- “**Saidan F 1**”, dalla forma tonda e leggermente schiacciata e dal colore rosso vivo;

**D.** Nella tipologia cherry rientra la varietà così denominata:

- “**Tomito F 1**”, dalla forma sferica e dal colore rosso.

Al pomodoro marese sono legate mostre, manifestazioni, convegni, pubblicazioni e, soprattutto, l'evento noto come **“LA SAGRA DEL PANE E DEL POMODORO”**.

In passato, le prime sagre sono state organizzate dall'E.R.S.A.T. (“Ente Regionale Sviluppo e Assistenza Tecnica in Agricoltura”) in occasione della festa di San Basilio, in località omonima, nell'ultima domenica di agosto in concomitanza della festività del santo.

La prima edizione organizzata dell’“Associazione Turistica PRO LOCO MARESE” risale al 2014 con un'iniziativa di una sola giornata.

Dal 2015 in poi, la “Pro Loco Marese” la ripropone con due giornate, tra la fine del mese di settembre e

- “**Saidan F 1**”, tonda e strecadeddda e a colori arrùbiu allutu;

**D.** Aìnturus de s'arratza cherry ddoi at sa variedadi chi dda nant cun su nòmini de:

- “**Tomito F 1**”, a forma de sfera e a colori arrùbiu.

A sa tomata maresa ddui arreferrint amostas, manifestadas, cumbénnius, pubricatzionis e, pruschetotu, s'eventu famau comenti a **“SA SAGRA DE SU PANI E DE SA TOMATA”**.

Torrendi agoa, is primu sagras ddas at organizadas s'E.R.S.A.T. (“Enti Regionali Svilupu e Assisténtzia Ténnica in sa Messarìtzia) in occasioni de sa festa de Santu Basili, in sa localidadi a matessi nòmini, s'urtimu domìngu de austu impari cun sa festividadi de su santu.

Sa primu editzioni organizada de s' “Assòtziu Turìsticu PRO LOCO MARESA” est de su Duamilli-catòdixi e fut de una dii sceti.

De su Duamilli-cuìndixi a oii, sa “Pro Loco Maresa” torrat a dda proponni in duas diis, intra s'acabu de su



primi di ottobre, concentrate sull'esposizione e sulla produzione soprattutto del pomodoro e di tutti gli altri prodotti di questo territorio.

Il cuore della sagra è nella casa denominata “**Su coru de Mara**” (ex “Casa Cocco”), una splendida casa campidanese nel centro del paese - come si evince dal nome - davanti al sagrato della Chiesa parrocchiale, intitolata alla Santissima Vergine degli Angeli che condivide il patronato insieme a Santo Stefano, martire locale del 100 d.C.

L'intento che sta alla base di questa sagra è quello di valorizzare e promuovere i prodotti agricoli locali, rilanciare l'economia e creare un marketing al fine di aiutare i produttori.

A Maracalagonis ci sono molte frazioni sul mare, ma si è deciso di puntare anche su prodotti poveri della terra e della tradizione.

Turismo vuol dire anche riscoprire ciò che c'è nell'entroterra con la valorizzazione e promozione dei prodotti agricoli anche nelle zone turistiche per un periodo modo lungo d'estate, a vantaggio dei turisti ma

mesi de cabudanni e su primìtziu de su mesi de ladàmini, cun s'amosta e sa produtzioni de sa tomata pruschetotu e de totus is àterus prodotus de custu territòriu.

Su coru de sa sagra est in sa domu portada a nòmini comenti a “**Su coru de Mara**” (ex “Casa Cocco”), una domu campidanesa spantosa meda in su coru de sa bidda – comenti ndi bessit a pillu de su nòmini – a faci de sa pratza de sa Parrochiali, intitolada a sa Santissima Vîrgini de is Àngiolus, Santa patrona impari cun Santu Stèvini, màrtiri locali de su centu apustis de Gesu-Cristu.

Sa punna a fundamentu de custa sagra est su abalorai e promovi su chi ndi benit de sa messarìtzia locali, su torrai a afortiai s'economia e su fai unu “marketing” po anca agiudai a is produtoris

A Maracalagonis ddoi funt medas fratzionis a s'oru de mari, ma si funt postus in conca de puntai finsas a is prodotus pòburus de sa terra e de su connotu.

Turismu bolit nai torrai a connosci finsas su chi ddoi at a parti de àinturus de sa bidda abalorendi e promovendi is prodotus de sa messarìtzia finsas in is zonas turìsticas po totu s'istadi, a profetu de is turistas

anche delle attività, dai villaggi turistici ai bed and breakfast.

Gli eventi salienti che contraddistinguono la sagra sono costituiti da:

- ✓ l'esposizione e vendita dei prodotti tipici locali agroalimentari ed artigianali;
- ✓ la mostra delle produzioni di cestini tradizionali, dei ricami, del costume sardo marese (come "*Is arrobas de tzia Batistina*" e la vestizione "*De sa sposa maresa*"), dei lavori al telaio sardo e della preparazione del formaggio;
- ✓ i convegni e le tavole rotonde sul marketing e comunicazione pubblicitaria nella promozione dell'agroalimentare locale, in particolare del pomodoro marese;
- ✓ i laboratori del gusto: preparazione a mano della fregola e de "*su gatò*" (croccante realizzato con zucchero caramellato mescolato alle mandorle

ma finsas de is atividadis, cumentzendi de is villàgius turìsticus finas a lompi a is bed and breakfast.

Is fainas de importu mannu chi faint apostas po sa sagra funt custas:

- ✓ sa presentada e su si ponni a bendi is produsus localis de sa messarìtzia e de s'artisanau ;
- ✓ s'amosta de su strexu de fenu, de is arricamus, de su costùmini sardu maresu (comenti a "*Is arrobas de tzia Batistina*" e a sa vestizioni "*De sa sposa maresa*"), de is traballus in su trolaxu sardu e de comenti si traballant is formas de casu;
- ✓ is cumbènnius e is mesas ingiriadas po arrexonai apitzus de su marketing e de sa comunicazioni pubricitària in sa promotzioni de sa messarìtzia locali, màssimu de sa tomata maresa;
- ✓ is laboratòrius de su tastai: su traballai a manu sa fréula e "*su gatò*" (durci tzacarrosu fatu cun tzùcuru scallau impari cun sa mìnfula strecada), de su pani

tritate), del pane nelle sue varietà (“*sa coronedda*”, “*su piseddu*”, “*sa tunda*”).

Ricordiamo inoltre: la preparazione dei ravioli di ricotta fresca (con zafferano, uova, limone e sale), delle tagliatelle sarde e dei gnocchetti sardi cucinati con un sugo semplicissimo (pomodoro fresco, olio extravergine di oliva, aglio, cipolla e basilico); la minestra di cipolle con ciccioli di maiale; le tagliatelle con il galletto ruspante; le pancine di maiale con il mirto; la focaccia con fave; i dolci decorati.

- ✓ il laboratorio di degustazione guidata di alcune varietà di pomodoro locale e del pane (le cosiddette “bruschette”); alla degustazione dei dolci sardi, infine, ben si accompagna il nasco, il cosiddetto “*Apassili*”, un vino bianco dolce a denominazione di origine controllata (D.O.C.), ottenuto dall’uva più apprezzata del territorio di Maracalagonis vicinissimo al mare;

in is calidadis suas (“*sa coronedda*”, “*su piseddu*”, “*sa tunda*”).

Arregordaus puru: sa preparatzioni de “is culixonis” de arrescotu friscu (cun tzaferanu, ous, limoni e sali), de “is tallarinus” e de “is malloreddus incasaus” (bagna cun tomata frisca, ollu extravirgini de olia, allu, cibudda e afàbica); sa minestra de cibudda cun gerdas; is tallarinus cun su cabonisheddu; is brentixeddas de porcu cun sa murta; sa costedda cun fai; is durcis pintaus.

- ✓ su laboratòriu de su tastai a manu pigada unas cantu variedadis de tomata maresa e de su pani (is chi nant “bruschette”); a su papai de is durcis sardus, a parti de coa, si-nci acumpàngiat beni su nasco, su chi ddu nant “*Apassili*”, unu binu biancu durci a denominazioni de orìgini cuntrollada (D.O.C.), fatu de s’àxina sa prus agradéssia de su territòriu de Maracalagonis a s’oru a s’oru de mari;

- ✓ il pranzo de “*sa minestra cun arrescotu arrapisali e tomatas friscas*”: a base di pane, pomodori, verdure di stagione, olive, pecora in umido, uva da tavola e vino della “Cantina di Quartu Sant’Elena”;
- ✓ l’intrattenimento con le esibizione di gruppi musicali, di ballo sardo e di maestri abilissimi e valenti nel suonare gli strumenti della musica popolare sarda: “*is launeddas*”, “*su sulitu de pastori*”, “*sa trunfa*”, il triangolo d’acciaio, il tamburello, la fisarmonica, l’organetto etc.

- ✓ su pràngiu de “*sa minestra cun arrescotu arrapisali e tomatas friscas*”: cun pani, tomata, birdura de su tempu sus, olia, petza de brebei a cassola, àxina grussa e binu de sa “Cantina de Quartu Sant’Aleni”;
- ✓ su stentai sa genti cun is presentadas de grupus musicalis, de ballu sardu e de maistus àbilis meda e bonus a sonai is strumentus de mùsica popolari sarda: “*is launeddas*”, “*su sulitu de pastori*”, “*sa trunfa*”, su triàngulu de aciàiu, su tìmpanu, su sonetu, su sonetu a buca etc.

**FONTI DA CUI ABBIAMO ESTRAPOLATO LE INFORMAZIONI PER QUESTO LAVORO E PER SAPERNE DI PIÙ:**

**DE AUNDI EUS BOGAU A PILLU IS SCEDAS PO FAI CUSTU TRABALLU E PO ANCA NDI SCIRI DE PRUS:**

- ✓ *Maracalagonis: “Sa tomata maresa” prodotto agroalimentare tradizionale*, di Antonio Serreli in [www.unionesarda.it](http://www.unionesarda.it) (online), pubblicato in data giovedì 30 Giugno 2016 alle 15:22;

- ✓ Elenco Dei Prodotti Agroalimentari Tradizionali - Richiesta di modifica e/o inserimento di prodotto Agroalimentare Tradizionale, referente Sig. **BASILIO FARCI**, marzo 2016;
- ✓ E.R.S.A.T. – Maracalagonis, Sagra di San Basilio, “V^ MOSTRA DEL POMODORO MARESE”, Schede varietali;
- ✓ E.R.S.A.T. e S&G, “Pomodoro. Il frutto della salute”, Tomato Conference, Innovation & Diversification in the tomato business, 16/17 Maggio 2001 – Baia Chia (Sardegna);
- ✓ E.R.S.A.T. – Ente Regionale Sviluppo e Assistenza Tecnica in Agricoltura Centro Sub-zonale Maracalagonis, 5<sup>a</sup> Sagra del Pomodoro Marese, Maracalagonis (Loc. San Basilio), 24-26 Agosto 2001- Tavola Rotonda: “Valorizzazione delle risorse locali”, Relazioni dei partecipanti, Maracalagonis, 24 agosto 2001 (a cura di: P.A. Rafaele Cocco);
- ✓ SPECIALE “Sagra de su pani e de sa tomata – Maracalagonis 24/25 ottobre 2015, LS Video Produzioni – Pubblicato il 27 ottobre 2015 (interviste Carlo Manca) su YOUTUBE (link: <https://www.youtube.com/watch?v=9axQzgLtrYE>);
- ✓ “Sardegna Verde a Maracalagonis 2016”, Radiofusion TV – Pubblicato il 20 nov. 2016 su YOUTUBE (link: <https://www.youtube.com/watch?v=2RGTaTK5PmQ>).

*Informazioni e traduzione in sardo a cura dello “Sportello della Lingua sarda” del Comune di Maracalagonis.  
Scedas e furriadura in sardu a incuru de su “Portalitu de sa Lìngua sarda” de su Comunu de Maracalagonis.*