

Viaggio attraverso la coltivazione del grano duro nell'isola Gioie e dolori di ditte come Pesce e Sechi Mundula

STABILIMENTO CON MOTORIA VAPORE A GAS POVERO ED ELETTRICI
 PASTIFICIO OLEIFICIO
 SEMOLE-FARINE ED AFFINI
 DEPOSITO
 COLONIALI & DROGHE

ANTONIO SECHI MUNDULA
 CASA FONDATA NEL 1868
SASSARI
 UFFICIO: VIA VITTORIO EMANUELE 27-29
 STABILIMENTO: VIALE ACQUEDOTTO

LE PIÙ GRANDI ONOREFICENZE
 NELLE ESPOSIZIONI INTERNAZIONALI
 8 MEDAGLIE D'ORO
 3 DIPLOMI D'ONORE

Sin Distinta Felicità

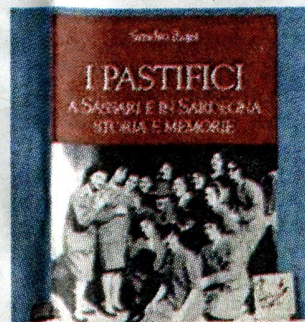
I pastifici

Sandro Ruju racconta la grande sfida tra le storiche aziende di Sassari

di **Gabriella Grimaldi**

La storia gloriosa del pastificio sassarese Pesce si chiuse con una notte di fuoco nei primi anni Ottanta, quando lo stabilimento, già inattivo, venne distrutto da un pauroso incendio. Fu la parola fine su un'avventura imprenditoriale che nella prima metà del Novecento aveva portato Sassari e i suoi numerosi pastifici a competere con le realtà del Continente. Furono anni di grande entusiasmo che si spensero dagli anni Settanta in poi in seguito a una

delle tante crisi economiche. Negli ultimi vent'anni però, si è registrata una ripresa della produzione di pasta di grano duro a livello regionale e il progetto è quello di arrivare a incrementare la coltivazione di grano in Sardegna e ridurre del 50 per cento le importazioni dall'estero. Sono queste solo alcune delle notizie raccolte e riportate dallo storico Sandro Ruju nel volume "I pastifici. A Sassari e in Sardegna. Storia e memorie". Presentato nei giorni scorsi alla Camera di Commercio di Sassari il libro riporta tante altre notizie, interessanti e curio-



In altro la carta intestata dello storico panificio sassarese. Qui sopra la copertina del libro

se, su come il grano duro sardo, ad esempio, abbia consentito la produzione di pasta alimentare di alta qualità già dall'epoca medievale. «Ho dovuto prendere atto - spiega l'autore - che non soltanto in Sardegna era presente una cospicua produzione di grano di alta qualità ma che la pasta già finita veniva esportata fino in Spagna».

Un'attività virtuosa che è proseguita nei secoli (e che risaliva alla "trasformazione" di vasti territori dell'isola in granaio da parte degli antichi romani) fino all'epoca moderna.

La ricerca di Sandro Ruju,

che accenna alla storia dei grandi pastifici attivi nel corso del Novecento come quello di Francesco Guiso Gallisay a Nuoro e Balletto, Costa e Puddu a Cagliari, si concentra soprattutto sull'interessante sfida che vide impegnate le aziende sassaresi. Dal laboratorio gestito da Angela Solero, madre del musicista Luigi Canepa, in vicolo San Leonardo al pastificio di Antonio Sechi Mundula al Corso Vittorio Emanuele. Poi, la "migrazione" di Pesce verso la periferia (con la presenza dei mulini Azzena a poca distanza) e l'abbandono definitivo del centro storico da parte di attività che cominciarono a utilizzare imponenti macchinari.

Interessanti e divertenti le testimonianze raccolte negli ultimi anni da persone che avevano lavorato giovanissime nei pastifici. Esempio quella di Grazietta Sinibaldi, scomparsa nel 2021 a 102 anni che aveva lavorato ragazzina nel pastificio Mundula, nello stabilimento dove oggi sorge la Banca d'Italia: «Il grano arrivava con il vagone del treno poi le macchine lo lavavano e c'erano le impastatrici. Noi facevamo la pasta: spaghetti, bucatini, pasta corta e poi, se c'era il sole, si portava fuori ad asciugare. Era un bellavoro, io mi divertivo».

Col tempo l'attività si è sempre più meccanizzata e poi sono arrivati i giganti dal continente come la Barilla che ha decretato la fine di imprese locali che niente hanno potuto contro la crisi e le tecniche di vendita aggressive dei colossi.

Ma oggi, com'è la situazione? «C'è un ritorno al grano duro di alta qualità, possibilmente sardo - conclude Ruju -, almeno questa è la richiesta di un certo tipo di consumatori. Si arriverà, e sarebbe auspicabile visto il costo della pasta, ai menù dei ristoranti che mettono a scegliere la marca della pasta come fosse l'etichetta di un vino». Da consultare il sito sandroruju.it.