

INTRODUZIONE

Se oggi entriamo in un supermercato della Sardegna per comprare della pasta alimentare troviamo gli appositi scaffali occupati prevalentemente dai marchi continentali: sia quelli più rinomati, sia quelli che si stanno facendo conoscere in questi ultimi anni. Le paste lavorate nell'Isola stanno generalmente in uno spazio apposito, limitato a prodotti tipici come gli gnocchetti e la *fregula* o, nei banchi frigo, ai ravioli e ai *culurgiones*.

Eppure, come racconta questo libro, il grano duro sardo ha consentito la produzione di pasta alimentare di alta qualità già dall'epoca medioevale e poi, in età contemporanea, è stato un punto di forza per le aziende sarde che si sono sapute confrontare con il mercato, reggendo a lungo la costante concorrenza dei pastifici liguri e campani. Nel corso di buona parte del Novecento, hanno operato in Sardegna importanti pastifici: a Cagliari, le ditte Balletto, Costa, Faggioli e Puddu; a Nuoro, quello di Francesco Guiso Galisay; a Ozieri, la Società Logudoro, passata poi alla famiglia Oggiano.

La mia ricerca, incominciata diversi anni fa, accenna anche a queste imprese, ma è incentrata soprattutto sull'interessante sfida che vide impegnati i pastifici sassaresi. Durante l'Ottocento i laboratori che producevano la pasta erano naturalmente collocati all'interno del centro storico della città. Tra essi spiccò a lungo il pastificio gestito dalla vedova di Francesco Canepa, Angela Solero (madre del musicista Luigi Canepa, il cui padre era deceduto nel 1851). Questo opificio aveva alle spalle un secolo di vita: operava nel vicolo San Leonardo, nei magazzini del palazzo di famiglia, e fu la prima ditta sassarese del comparto ad introdurre la macchina a vapore. Lungo il Corso avviarono la loro attività Antonio Sechi Mundula, imprenditore che si era formato nel settore commerciale (il suo negozio all'angolo di via Rosello fu a lungo lo spaccio di prodotti alimentari più importante in città) e Antonio Castigliola, che seguì personalmente il pastificio sino alla sua tragica scomparsa.

Per la lavorazione artigianale si utilizzavano in maniera discontinua al-

cune macchine movimentate manualmente o tramite l'impiego di forza motrice animale, soprattutto i cavalli. Oltre ai contenitori in legno che servivano per la miscelazione e il primo impastamento, i laboratori ottocenteschi disponevano di una o più gramole per le fasi di impasto e che a Sassari erano del tipo a molazza, come era in uso in Liguria (mentre in Campania si utilizzava il tipo a stanga). Per la fabbricazione erano essenziali poi i torchi, che potevano essere orizzontali o verticali e che disponevano di trafilè intercambiabili: attraverso queste si arrivava alla strutturazione finale delle diverse tipologie di pasta.

A completare il ciclo lavorativo c'era la fase dell'essiccazione che si otteneva attraverso l'esposizione all'aperto e al sole del prodotto, per poi terminare all'interno in locali areati. (Alcune foto scattate dai fratelli Alinari a Torre Annunziata mostrano bene come veniva effettuata questa operazione).

A Sassari fu Bartolomeo Pesce il primo imprenditore del comparto che intuì i vantaggi di operare al di fuori del tradizionale ambito urbano, nell'ampia area di quello che era stato lo stabilimento Lombardi, e compì il salto dall'artigianato alla piccola industria. Pesce, il cui padre era un fabbro originario della Liguria, sposò Cristina Depalmas, figlia di una sorella del fabbricante di cuoi Salvatore Dau.

In età giolittiana a competere con la fabbrica di Pesce, in quella fase la più modernamente attrezzata in città, fu Antonio Sechi Mundula che decise, insieme ai figli Emilio e Pietro, di aprire un mulino con annesso pastificio all'uscita dalla città lungo la Carlo Felice; subito dopo crearono due nuove aziende il lusese Pietro Pirisino, nell'area di fronte al Mattatoio, e il sassarese Gianuario Oggiano che, coadiuvato dal figlio Giacomo, spostò la sua attività da via Rosello in via Carso, di fronte alla vallata dell'Eba Giara. Durante gli anni Venti gli Oggiano decisero poi di trasferirsi ad Ozieri, mentre a Sassari, su iniziativa congiunta di Giovanni Farbo e Lorenzo Masedu, sorse un nuovo pastificio in fondo all'odierna via Pascoli.

Nel 1910 i dipendenti dei pastifici sassaresi (allora meno di un centinaio) diedero vita a un lungo sciopero per rivendicare una riduzione dell'orario di lavoro e un aumento dei salari: la vertenza, organizzata dalla Camera del Lavoro (di cui era diventato segretario il socialista Giovanni Antioco Mura), non si concluse però positivamente. Esito migliore ebbe invece quella aperta

dieci anni dopo dall'Unione del Lavoro, guidata dall'ancora giovanissimo Nino Campus, esponente del Partito Popolare. Durante gli anni Trenta, anche se non vi furono scioperi, si verificò qualche contrasto tra le aziende e il sindacato fascista che temeva una contrazione della manodopera causata dall'introduzione di nuovi macchinari. In quella fase fu soprattutto Pietro Pirisino a fare da apripista nell'innovazione tecnologica (la sua azienda fu tra l'altro la prima a fabbricare le pastine speciali semiglutinate) e diede vita anche ad un significativo dopolavoro.

Dalle carte conservate nell'archivio storico della Camera di Commercio di Sassari emerge che i margini di guadagno per le aziende isolate del comparto si erano contratti e che i pastifici sassaresi, oltre a competere tra di loro, dovevano già fare i conti con la concorrenza continentale, in particolare della Agnesi (che aveva aperto sue rappresentanze in Sardegna). Nel 1937 la Barilla iniziò il processo di automazione del pastificio moderno, installando per prima sei presse continue di seconda serie, che riunivano in un'unica macchina le funzioni di impastatrice, gramola e torchio, utilizzando quanto avevano da poco progettato i fratelli Braibanti.

Ad inquadrare in un contesto più ampio questa lunga e complessa storia industriale, analizzata con una lente mirata alla realtà locale e alla storia d'impresa, mi hanno aiutato due studi molto significativi: il volume di Silvano Serventi e Françoise Sabban, pubblicato più di vent'anni fa, che fornisce un quadro completo di questo cibo universalmente rinomato, e la più recente ricerca di Alberto De Bernardi, che delinea la storia sociale di un prodotto tanto popolare da far definire l'Italia *il paese dei maccheroni*.

I bombardamenti che colpirono Cagliari durante la seconda guerra mondiale causarono seri danni ai pastifici Balletto, Costa e all'azienda di Enrico Faggioli. Fu proprio quest'ultimo, nominato commissario prefettizio, a farsi promotore della riorganizzazione dell'Associazione degli industriali cagliaritani, di cui divenne vicepresidente. Non subirono danni, invece, le aziende sassaresi che, a partire dai primi anni Cinquanta, ricorsero ai finanziamenti agevolati, per cercare di adeguare i loro impianti ai più moderni standard. Il Fondo CIS, che la banca Intesa-San Paolo ha saggiamente depositato presso l'Archivio di Stato di Cagliari, si è rivelata una preziosa fonte che mi ha consentito di radiografare la situazione delle aziende. I nuovi investimenti non ebbero però sempre effetti positivi ed anzi l'apertura dei

nuovi mutui (con tassi non proprio vantaggiosi) si rivelò spesso un fardello troppo pesante, che contribuì a determinare il fallimento delle ditte Sechi Mundula e Pirisino. Nel frattempo l'istituzione delle navi traghetto aveva fatto crollare definitivamente la barriera protettiva naturale rappresentata dal mare.

L'intenso processo di concentrazione produttiva in atto anche a livello nazionale non risparmiò la Sardegna, dove negli anni Settanta restarono in attività solo le ditte Costa e Puddu nel Cagliariitano, oltre al pastificio Pesce che però affrontò una crisi che non riuscì a superare. Di conseguenza si arrivò poi, quasi parallelamente, alla chiusura dell'altra azienda sassarese della lavorazione bianca con alle spalle una storia quasi centenaria: la ditta Azzena Mossa (alcune foto inedite contenute nel volume mostrano l'ottimo livello tecnologico di cui si era dotato il mulino sassarese).

Nella post-fazione al libro di Bruno Addis sul *Patriarca di Santa Maria*, Paolo Fadda osservò che l'industria molitoria isolana, non solo “fu assediata da competitor assai più agguerriti e potenti”, ma fu anche “abbandonata da chi ne avrebbe dovuto assumere la difesa”. Un'affermazione interessante e impegnativa, purtroppo però non compiutamente argomentata. Dato che in quegli anni lo studioso cagliariitano, recentemente scomparso, faceva parte del Consiglio di amministrazione del Banco di Sardegna, avevo provato a chiedergli, qualche tempo fa, una sua interpretazione sulla parabola negativa dei pastifici sardi, sperando di poter inserire in questo libro anche la sua testimonianza. Riporto qui le sintetiche righe con cui, declinando il mio invito ad un suo autonomo contributo, Paolo Fadda aveva risposto al mio quesito:

“Il declino dell'industria sarda delle farine e della pasta secca sta tutto nella rivoluzione avvenuta nel mercato e nella logistica a partire dagli anni Sessanta e nell'incapacità o nell'impossibilità delle aziende sarde di adeguarsi al cambiamento. Non ricordo molti particolari; so solo che il Banco di Sardegna fu molto vicino a quelle imprese seguendo e sostenendo il loro tentativo di consorziarsi. Ma i Pesce, i Costa e i Puddu furono vittima dell'inscatolamento, cioè del modo diverso di presentarsi sul mercato, portato avanti dalla Barilla e dalla Agnesi in primis. Tutto qui”.

Non ho elementi per valutare le scelte operate dal Banco di Sardegna; è certo però che il Credito Industriale Sardo non riuscì in quella fase a dedicare la necessaria attenzione alle piccole e medie aziende isolate perché,

come confermò una relazione della Banca d'Italia, si era massicciamente da tempo sovraesposto con il gruppo Sir-Rumianca, scegliendo poi nel luglio del 1972 di finanziare anche il progetto della Siron per il Nuorese che si rivelò a dir poco avventato.

La seconda parte del libro contiene le interviste a Piero Sotgiu, uno dei cugini proprietari del pastificio Pesce, a Fausto Fadda, allora sindaco di Sassari, e a Bastianino Casu (in quegli anni venditore per la Barilla), che contribuiscono a mettere a fuoco le ragioni e il contesto che portarono alla chiusura di quella che, arrivando ad avere 140 dipendenti, era diventata la più importante fabbrica cittadina.

Diversi anni fa, quando svolgevo la mia ricerca sulle concerie sassaresi, andai a trovare la figlia di Natale De Cherchi, che fu agli inizi del Novecento tra i fondatori della Lega di miglioramento tra vermicellai (così venivano chiamati i lavoratori dei pastifici) ed uno dei quadri dirigenti della nascente Camera del Lavoro. Da lei ho saputo che il padre, all'avvento del fascismo emigrò in Francia, da dove rientrò qualche anno dopo per svolgere le mansioni di capo-operaio nello stabilimento Farbo. Inoltre, mentre cercavo notizie su un capo-operaio conciatore, mi capitò di incontrare in Corso GioMaria Angioy, purtroppo senza registratore, una sua anziana parente, Domenichina Cadeddu, la quale mi spiegò come era organizzato ai suoi tempi il pastificio Pesce, dove aveva lavorato per alcuni decenni. Nel suo racconto sottolineò la pulizia e l'ordine che regolava la vita della fabbrica (tutte le operaie lavoravano con un grembiule bianco e con una fascia sulla fronte) e il sistema attraverso cui si portava la pasta ad asciugare nel cortile disposta sopra delle canne.

E' stata poi una fortuna aver potuto raccogliere le testimonianze di Grazietta Sinibaldi, lucidissima anche se quasi centenaria, tanto da ricordare e descrivere con precisione i sistemi di produzione nello stabilimento Sechi Mundula, dove lavorò negli anni Trenta. Anche Bruna Pinna era una ragazza quando, negli anni Cinquanta, fu assunta nel pastificio Pirisino al cui interno divenne poi rappresentante sindacale nella Commissione interna.

Queste e le altre testimonianze di operai e operaie delle aziende sassaresi, lette nel loro insieme offrono, grazie anche alle foto che le accompagnano, un'idea del clima sociale che si respirava nei pastifici cittadini, le cui ridotte dimensioni favorirono il prevalere di una gestione improntata generalmente

ad un sapiente paternalismo. Oltre alle già citate vertenze sindacali di inizio Novecento, un aspro e inevitabile conflitto si verificò a metà degli anni Settanta con il precipitare della crisi del pastificio Pesce, che portò ad una contrapposizione frontale tra l'azienda e il Consiglio di fabbrica (che aveva la Cisl come sindacato di riferimento).

Una notazione conclusiva. La salvaguardia e la valorizzazione del grano duro coltivato in Sardegna possono e devono rappresentare un obiettivo qualificante della politica agricola isolana. Anche perciò mi è sembrato giusto completare questa ricerca, dedicata soprattutto ad una storia industriale passata, con una sezione che cerca di descrivere la situazione attuale, perché negli ultimi due decenni si è verificata in Sardegna una significativa ripresa delle produzioni di pasta alimentare. Arricchiscono e completano il volume le ampie schede che Salvatore Ferrandu e Marco Tarantola hanno gentilmente preparato rispettivamente sulla ditta Tanda e Spada e sul mulinopastificio dei fratelli Brundu.