

LA PESCA DI STAGNO IN SARDEGNA

Premessa. — Sotto l'espressione generica di *pesca di stagno* accomuniamo le attività pescherecce esercitate nelle lagune e negli stagni originatisi per processo naturale su spiagge alluvio-depositate e quelle esercitate negli *stagni artificiali*, ottenuti cioè mediante l'occlusione con appositi argini fissi di seni costieri particolarmente adatti all'impianto di *peschiere*.

Fra questi bacini di pesca d'origine differente, corrono, infatti, evidenti rapporti d'analisi, tanto sotto l'aspetto morfologico-ambientale, quanto dal punto di vista colturale-produttivo. Sono sempre specchi d'acqua litoranei con spiccate affinità batilologiche (1), comunicanti col mare attraverso foci o canali naturali o artificiali e alimentati, d'ordinario, da acque correnti continentali, onde presentano tra la foce a mare e gli sbocchi dei torrenti — e più distintamente se hanno grande estensione — tutte le gradazioni di salinità tra l'acqua salsa e quella dolce, con rilevanti aumenti percentuali dell'una nei mesi estivi e dell'altra in quelli autunno-invernali, in relazione con le variazioni stagionali dell'intensità dell'evaporazione, delle piogge e della portata degli immissari. Vi si realizza pertanto quel tipico ambiente di transizione tra l'*habitat* specifico marino e quello fluviale, in cui l'accostamento e la commistione di organismi della flora acquatica e del *plancton*, propri di stazioni contigue, diverse, determinano in posto un cospicuo rigoglio di « pasture » alle quali s'appoggia il *necton eurialino*, dando luogo a quella mirabile catena biologica che giunge infine a interessare l'uomo.

Nell'utilizzare queste risorse, l'uomo usufruisce essenzialmente, in ambo i casi, del fenomeno naturale delle migrazioni periodiche — *montata primaverile, smontata autunnale* — di talune specie ittiche indifferenti a cangiamenti di dimora tra il mare e le acque interne salmastre e dolci, eseguendo le catture col duplice sistema della *pesca fissa* — nei passi più redditizi dove ha predisposto, con tecnica più o meno evoluta, appositi congegni d'imprigionamento — e della *pesca vagante*, praticata quasi tutto l'anno,

(1) E' noto come i fondali, specialmente, e le rive degli stagni artificiali acquisiscano a lungo andare, per effetto d'una graduale trasformazione spontanea dell'aspetto originario, i caratteri tipici di quelli degli stagni naturali.

con gli attrezzi più disparati, nell'intero *bacino d'allevamento* dove si è rinchiuso il novellame affluito dal mare.

In Sardegna i due sistemi si integrano l'un l'altro nell'insenuatura di mare ridotta a « stagno artificiale » di pesca, giacché in questo caso esiste sempre una peschiera; negli stagni naturali, invece, possono mancare le attrezzature stabili ed il patrimonio ittico viene allora sfruttato integralmente con mezzi mobili.

In nessun caso, peraltro, è lecito parlare di *pesca intensiva*, poiché non si verifica mai un autentico allevamento organizzato secondo i criteri più moderni della piscicoltura. La peschiera sarda, con le sue *giostre* consistenti nei comuni labirinti di canne destinati a catturare il pesce in smontata, è ben lontana dall'eguagliare le complesse e razionali attrezzature delle più progredite aziende vallive altoadriatiche, dove fattori storici spesso d'effetto opposto a quelli che hanno causato in Sardegna lo spopolamento e il prolungato abbandono dei litorali, con la conseguente degradazione degli stagni pescherecci a pericolosi focolai malarigeni, hanno consentito che alla sistematicità della bonifica idrobiologica si accompagnasse un costante progresso della vallicoltura.

Cionondimeno, anche nelle attuali condizioni d'esercizio, la pesca di stagno, il cui prodotto è, come vedremo, d'entità ragguardevole, presenta nell'isola un'importanza economica degna d'esser considerata, anche perché essa può, in un certo senso, reggere al confronto con la *pesca marittima*, su cui ha decisamente prevalso fino a ieri, quando si è iniziata la meccanizzazione del naviglio e si è intrapresa la pesca d'altura, e rispetto alla quale presenta tutt'oggi un interesse antropico quale solo un'accurata indagine sulla sua organizzazione, che precisi e completi i dati forniti dalle statistiche ufficiali, può far apprezzare nella giusta misura.

I. LE CONDIZIONI NATURALI. — Lungo il perimetro costiero della Sardegna si contano nel complesso, tra naturali e artificiali, 37 bacini di pesca per un'estensione totale di 11.709 ettari d'acque salmastre, così distribuiti fra le quattro sezioni nelle quali, avendo riguardo ai caratteri fisici più salienti, si può dividere il litorale dell'isola:

Versante costiero di SO (dal Capo S. Elia a S. Caterina di Pittinuri), 20 bacini per complessivi *ha* 9769;

Versante costiero di NE (da S. Caterina alla Punta li Canneddi), 4 bacini per complessivi *ha* 406;

Versante costiero di NE (dalla Punta li Canneddi al Capo Comino), 9 bacini per complessivi *ha* 694;

Versante costiero di SE (dal Capo Comino al Capo S. Elia), 4 bacini per complessivi *ha* 840.

La costa sud-occidentale comprende il vasto Stagno di Santa

Gilla, a occidente di Cagliari, una gran parte del quale è adibita a bacino di pesca, gli stagni litoranei sulcitani, tutti d'origine marina, e le lagune e gli stagni interni, più o meno prossimi alla linea di spiaggia, dell'Oristanese. Sul versante nord-occidentale si trovano gli stagni che orlano l'aggetto trapezoidale della Nurra, da quello di Calik, chiuso da un cordone litorale nella parte più interna della rada di Alghero, a quello di Platamona, in posizione opposta, tra Porto Torres e Sorso, sbarrato da un grande apparato dunale a somiglianza degli altri stagni che lo precedono da NO sulla falcatura costiera del golfo turritano.

La causa indiretta e più remota del costituirsi di questa ricca orlatura di stagni nelle due prime sezioni di costa, va ricercata nell'esplicazione di una complessa vicenda tettonica, localmente continuata fino ad oggi (2), alla quale si ricollega, momentaneamente, la presenza, ai margini delle pianure dei settori più intensamente disturbati, di ampi golfi di sommersione — Cagliari, Palmas, Oristano, Asinara — con rive deposito-rocciose accentuatamente articolate e idonee all'impostazione di spiagge del tipo *a lido*. I lembi di costa alta residuati entro a questi golfi, in posizione più o meno arretrata rispetto alla corda — esempio notevole il capo calcareo di S. Elia nel golfo calaritano o la falesia calcareo-arenacea entro il Golfo dell'Asinara — hanno successivamente regolato l'azione morfogenetica svolta dalle correnti terrestri e dal moto ondoso, lungo la cui linea di compenso sono emersi, in forma di cordoni litoranei lievemente lunati ed appoggiati ai vicini promontori, i dossi subacquei accumulati dalla sedimentazione delle alluvioni e dei materiali portati in sospensione dall'onda. Ne è risultata, pertanto, la conversione di seni marginali in lagune tendenti, dove più dove meno lentamente, al colmamento. Della loro conservazione, d'altra parte, s'incarica l'uomo che, dovunque ne abbia interesse, controlla tale tendenza assicurando una continua efficienza dei raccordi col mare (come a S. Gilla, Saline di Porto Botte, Calik, Casaraccio e Pilo) o riconducendo per tagli manufatti le acque marine a quelle già naturalmente evolute alla condizione di stagni (Porto Pino, S. Giusta, Cabras e Platamona). Altrove son lagune appena impostate o imperfettamente compiute (S. Caterina, Marceddi, ecc.) oppure abbozzi d'insenature allo sbocco di un corso d'acqua (Porto Botte [*Mulargia*], Paringianu, Corru s'Ittiri), che vengono artificialmente adattati a peschiere (3).

(2) Fenomeni locali di sommersione manifesti lungo i litorali dal Sinis al Sulcis e abbassamento in atto dei Campidani occidentali, determinante un ulteriore addentramento degli stagni di S. Gilla e S. Giovanni-Marceddi.

(3) In tutta l'isola sono oggi in attività nove *peschiere a mare*, distribuite in quest'ordine da sud a nord: Malfatano, Mulargia, S. Caterina, Paringianu (Ba Cerbus), lungo le coste iglesienti; Corru s'Ittiri, nel Golfo d'Oristano; Porto Pozzo, Cugnana e Padrogiano, sul litorale gallurese.

La costa nord-orientale, intaccata per lungo tratto da una serie di *rias*, localmente favorevoli alla creazione di « riserve di pesca », è quella dove assumono maggiore importanza relativa le *peschiere con stagno artificiale* (tre sui nove bacini considerati (4)). Per il resto si utilizzano a scopo di pesca alcuni ristagni fociali (Rio di Posada e Rio di Siniscola) creati dall'intenso alluvionamento e dal particolare assetto conferito dall'ondazione prevalente ai sedimenti marini e alle torbide fluviali, e, con miglior profitto, poche *lagune da seno costiero*, tra le quali primeggia per vastità e per elevatezza di reddito quella di S. Teodoro. Nella contigua sezione sud-orientale il più importante bacino peschereccio è la laguna di Tortoli — geneticamente simile a quelle degli altri litorali — ma si sfruttano anche qui, più o meno convenientemente, i ristagni formati da sbarramenti dunali (*lidi*) alla foce dei fiumi (Cedrina, Flumendosa, Picocca ed altri minori) e quasi invariabilmente comunicanti col mare dal loro estremo meridionale. Tale particolarità, già segnalata dal La Marmora (*Voyage*, vol. I) che ne sottolineava anche l'identità coi caratteri dei ristagni fociali della costa orientale còrsa, va attribuita al prevalere dei venti settentrionali che investono d'infilata il litorale determinando, con un protendimento dei lidi in senso N-S, la deviazione quant'è più possibile a sottovento delle foci a mare.

Come si vede, per una ragione o per l'altra, non esiste in Sardegna un solo tratto di spiaggia sottile d'una certa estensione che sia privo di stagni, i quali, se attribuiscono un aspetto monotono e talora desolante al paesaggio costiero e se fino a ieri hanno potentemente contribuito a peggiorare le condizioni igieniche, rappresentano peraltro, se opportunamente valorizzati, le basi per l'esercizio su vasta scala della redditizia pesca lagunare e dell'industria saliniera (saline di Cagliari e di Carloforte). L'una e l'altra attività potrebbero avere ancora grandi sviluppi con la messa in valore degli stagni tuttora disponibili, quando non si preferisse prosciugarli per ricavarne una nuova cospicua riserva di terreni agrari (5).

(4) Un'altra piccola peschiera a mare (*ha* 8,6, prodotto annuo 15-20 q) funzionava da svariato tempo nel settore più interno della *ria* di Arzachena, sino a che le eccezionali alluvioni dell'autunno del 1951 non ne distrussero i congegni essenziali. La sua ricostruzione, da eseguirsi con quei nuovi accorgimenti tecnici che la recente esperienza ha suggerito, è stata già progettata ed approvata dal Ministero competente.

(5) Su terreni artificialmente prosciugati sorgono già alcune tra le più floride aziende agro-zootecniche dell'isola: Arborèa, situata nel Campidano d'Oristano su un comprensorio di bonifica vasto 18 mila ettari e anteriormente cosparsa di 208 fra stagni e paludi; il tenimento di Sanluri dell'O.N.C., sull'area originariamente coperta da un vasto stagno salmastro interno (*ha* 2300), relitto del canale marino miocenico espulso dalle inondazioni e dal sollevamento del Campidani; Fertilia (11 mila *ha*) ottenuta con la bonifica della vasta bassura in gran parte acquitrinosa circondante l'attuale stagno di Calik; Padrogliano

Gli stagni attualmente utilizzati per la pesca abbracciano nell'insieme una superficie equivalente, grosso modo, al 78% delle disponibilità complessive (poco più di 15 mila *ha*) e ad oltre 1/8 dell'intera estensione d'acque lagunari italiane (intorno ai 90 mila *ha*) sottoposte ad uguale sfruttamento. La loro superficie media è di circa 316 *ha*, valore che è compreso entro i limiti d'ampiezza (da 300 a 500 *ha*) ritenuti ottimi per le valli da pesca, ma varia sensibilmente fra le quattro sezioni di costa, oscillando da un minimo di 77 *ha* nel versante nord-orientale ad un massimo di 488 in quello sud-occidentale dove sono gli stagni più vasti, orlanti le due estremità del Campidano (S. Gilla, *ha* 2280, al netto del *fragmiteto*, della parte a salina e degli spazi riservati al traffico degli idrovolanti di base a Elmas; Cabras, *ha* 2000; S. Giusta, *ha* 900). La batimetria oscilla mediamente tra un metro e un metro e mezzo, con massimi assoluti di quattro metri e mezzo nello stagno « su Pedrosu » di Orosei. La natura del fondo è per lo più fangosa e vi prospera generalmente una lussureggiante vegetazione che da associazioni ibride, localizzate nella zona centrale dello stagno, trapassa a formazioni pure di tipo marino (*Ulva*, specie predominante) presso il mare e di tipo lacustre (*Conferve*) nei settori più interni, maggiormente interessati dall'acqua dolce. Nelle peschiere con stagno artificiale, il fondo del bacino d'allevamento, sintantoché almeno non sia completata l'acquisizione dei caratteri stagnali, è quasi integralmente ricoperto di praterie di piante marine (*Zostere* e *Posidonie*).

A costituire il patrimonio ittico concorrono specialmente alcune specie talassotoche, affluite in maggioranza dalle acque sottili costiere e in minima percentuale da zone profonde della piattaforma litorale. Le più importanti per numero e mole di individui e per qualità gastronomiche delle carni, appartengono alle famiglie dei Mugilidi: *Mugil cephalus*, *M. chelo*, *M. capito*, *M. saliens* e *M. auratus*; dei Murenidi: *Anguilla vulgaris*; degli Sparidi: *Chrysophrys aurata* (orata), *Pagellus mormyrus* (pagelli), *Sargus annularis* e *S. rondeletii* (saraghi), *Box salpa* (salpe), *Dentex vulgaris* (dentici); e dei Percidi: *Labrax lupus* (spigole). Meno comuni fra le specie più pregiate sono i Mullidi (triglie) provenienti, come i dentici, dalle acque profonde del litorale e i Pleuronettidi, rappresentati quasi unicamente da sogliole (*Solea solea*) di medio taglio. Pure notevole, benché assai meno abbondante di quella marina, è l'ittiofauna d'acqua dolce, la cui presenza nell'ambiente lagunare è più comune all'epoca delle piene primaverili e normalmente localizzata nelle zone intorno alle bocche: essa è rappresentata soprattutto da cospicue società di Ciprinidi: *Cyprinus carpio* (carpe), *Tinca vulgaris* (tinche) e

(*ha* 650), sulla piana solcata dall'omonimo corso d'acqua sfociante nel Golfo di Olbia; e diverse altre minori.

Gobio fluviatilis (ghiozzi); e, secondariamente, da Salmonidi di fiume: trote, *Salmo macrostigma*. Completano, infine, queste risorse ittiche, comunità di organismi inferiori anch'esse soggette ad intenso sfruttamento, specialmente quelle dei granchi, dei gamberi e delle arsele, le cui qualità migliori si spediscono sovente a considerevoli distanze.

In generale, va notato che alla relativa scarsità della fauna d'acqua dolce si contrappone la ricchezza di quella marina, la quale, pur non avendo una grande varietà di forme, ha tuttavia abbondanza d'individui nelle singole specie che la rappresentano. Ciò dimostra che il ripopolamento degli stagni avviene essenzialmente dalla parte del mare, ragion per cui acquistano un interesse di prim'ordine le particolari condizioni fisico-biologiche delle prossime regioni costiere e, segnatamente, l'estensione e la configurazione della piattaforma continentale, che può essere più o meno favorevole alla montata del novellame. E' risaputo che l'ampiezza e l'acclività della platea litorale, mentre costituiscono elementi importanti nei riguardi della pesca marittima, sono d'interesse decisivo rispetto alla pesca di stagno. La ricchezza ben nota dei prodotti spontanei delle valli venete e polesane, alle quali si affianca una platea sviluppatissima, costituisce in proposito un esempio abbastanza significativo.

Favorite sotto questo aspetto, ancorché meno di quelle adriatiche, sono anche le lagune della Sardegna, dove la piattaforma insulare ha un'ampiezza complessiva ragguardevole, benché sensibilmente variabile da luogo a luogo, in relazione inversa col valore della pendenza dei tratti attigui di terra emersa. E' poco rilevante lungo gran parte del versante tirrenico, dove si riduce ad una striscia sottile in fase regressiva, ed è invece considerevolmente larga, e in via d'accrescimento, lungo i litorali sud- e nord-occidentali, interessati più spesso da un retrocosta pianeggiante. Gran parte del Golfo di Cagliari, a sud, e quasi tutto il Golfo dell'Asinara, a nord, sono occupati dalla platea subacquea, che raggiunge però i massimi valori dinanzi alla costa sulcitana (34 km) e alle spiagge oristanesi (37 km), dove negli ultimi centoventi anni si sono avuti i maggiori aumenti areali.

Da qui deriva, in buona parte, la diversa pescosità delle lagune e degli stagni costieri sardi, che presenta in genere un indice più elevato là dove è maggiore lo sviluppo e minore l'acclività dell'antistante platea. Gli apparati lagunari dei Campidani di Oristano e Cagliari offrono, infatti, le condizioni migliori per l'esercizio della pesca, il che spiega l'antichità del loro sfruttamento risalente, secondo l'opinione più accreditata, alla remota età fenicia, se non ad epoca anteriore.

I prodotti di queste due zone, ai quali sono venuti aggiungendosi in progresso di tempo quelli degli stagni minori, ubicati in plaghe meno popolate e più povere di comunicazioni con i

maggiori centri di consumo, hanno avuto sempre, come hanno tuttora, un'importanza notevole nell'approvvigionamento del mercato ittico interno, incidendo inoltre con una quota rilevante sul commercio d'esportazione transmarina.

* * *

A chiarire questo fatto non giovano le statistiche odierne, poiché in esse non si fa cenno distinto per la pesca di stagno, il cui gettito viene inglobato in quello della pesca di mare. Tale confusione di dati porta facilmente ad errori di giudizio sulla consistenza e sull'interesse relativo delle due pesche. Né è facile reperire altrimenti se non mediante un'apposita inchiesta, come quella da noi compiuta (6), gli elementi necessari per riconoscere nella produzione ittica globale la parte dovuta alla pesca lagunare. Ogni altra valutazione che si basasse su dati parziali o su stime generiche, talora compiute per esaurire affrettatamente la ricerca, riuscirebbe evidentemente assai poco attendibile.

Basterà a questo riguardo dimostrare l'insufficienza della principale di esse, per aver provato come siano da rifiutare tutte quelle notizie sommarie e quelle valutazioni ipotetiche che sono state pubblicate qua e là nel corso dell'ultimo venticinquennio.

Una rilevazione compiuta nel biennio 1933-34 e nei primi otto mesi del '35, limitatamente al mercato ittico di Cagliari, che è però notoriamente il più importante dell'isola, dava un consumo locale annuo di 20 mila *q* di pesce vario (compreso anche il tonno e modesti quantitativi di prodotti della pesca fluviale), un buon terzo dei quali proveniente dagli stagni: esattamente 6966 *q* su 20.529 (7). Purtroppo questa statistica, da cui si sarebbe potuto apprendere costantemente un dato abbastanza orientativo per l'intera Sardegna, non fu proseguita per gli anni successivi, né trova appropriati riscontri precedentemente (8),

(6) Ho compiuto questa indagine nel corso di parecchi mesi, mediante la diffusione di appositi questionari e l'assunzione diretta di informazioni presso i singoli gestori di peschiera e presso gli incettatori, i grossisti e gli esportatori più qualificati dei prodotti di stagno. Se la plausibile riluttanza di molti informatori a fornire dei dati accettabili è stata infine attenuata e se i risultati raggiunti dall'inchiesta possono dirsi soddisfacenti, lo devo quindi alla comprensione ed alla cortesia di tutti costoro.

Di notizie e indicazioni utili devo esser grato anche ai Comandanti i due Compartimenti Marittimi di Cagliari ed Olbia, al Delegato Regionale del Consorzio Naz. Cooperative Pescatori e, quanto al consumo medio dei prodotti lagunari nei maggiori mercati sardi, ai Direttori delle rispettive Agenzie daziarie.

Un ringraziamento particolare devo rivolgere all'Ente Autonomo della Regione Sarda, per aver contribuito alle spese di questa ricerca.

(7) Cfr. «Bollettino mensile di Statistica» dell'Ufficio Prov. dell'Economia Corporativa, Cagliari, 1935, nn. 1-9.

(8) Prima di questo accertamento, eseguito dalla Direzione del Mercato all'ingrosso di Cagliari, nessuna statistica era apparsa sulla produzione ittica degli stagni dell'isola. Nella scarsa letteratura esistente sull'argomento, che peraltro non fornisce i dovuti ragguagli statistici, si era affermato concorde-

onde permane il dubbio che possa riferirsi ad un periodo d'eccezione. Data, infatti, la brevità del tempo abbracciato dall'indagine, che non ha potuto tener sufficiente conto della aleatorietà che caratterizza le due produzioni, è presumibile che si verifichino, se non proprio frequenti inversioni di rapporti, notevoli fluttuazioni periodiche delle due percentuali. Un indizio di ciò si ha già nel caso citato: il concorso dei prodotti di stagno al fabbisogno del maggior mercato isolano oscilla precisamente dal 38% circa, nel 1933, al 30% nel '34.

Ciò che invece non ha bisogno di ulteriori accertamenti dopo questo, è la ben nota variabilità stagionale dei redditi delle due pesche, giacché nei mesi invernali le avversità climatiche, mentre ostacolano spesso il normale svolgimento delle campagne di pesca sul mare, determinano, al contrario, un cospicuo incremento delle catture negli stagni onde, non di rado, nel mercato predominano per qualche tempo i prodotti lagunari.

Su informazioni poco scrupolose poggiano evidentemente gli apprezzamenti sinora fatti sull'interesse antropico e sociale della pesca di stagno. Abbiamo perciò curato nella nostra ricerca di raccogliere anche tutta la documentazione possibile intorno a questo importante aspetto della questione che, per non esser stato mai oggetto di indagini specifiche, è stato o ignorato o conosciuto superficialmente, lasciando adito a valutazioni sproporzionate che bisogna subito correggere.

La pesca lagunare assorbe in realtà una ragguardevole aliquota dei pescatori sardi e per essa principalmente era stato introdotto nell'isola il principio del cooperativismo peschitorio, che ora è largamente diffuso. Dovunque siano degli stagni sufficientemente vasti e pescosi, acquisiti in proprietà del Demanio Marittimo, sono sorte, per assumerne la gestione, cooperative di lavoro con contratti d'esercizio a lunga scadenza e rinnovabili. Invece, negli stagni padronali sussiste il vecchio criterio della retribuzione fissa alle maestranze e, quando ne sia consentito ad estranei lo sfruttamento estensivo in determinate stagioni, avviene la spartizione coi proprietari del prodotto ricavato da ciascun pescatore libero.

Le cooperative più numerose e più floride esplicano la loro attività negli stagni meridionali ed hanno sede specificatamente in Cagliari, S. Antioco, Oristano e S. Giusta, Cabras e Tortolì.

mente la notevole prevalenza in Sardegna della pesca di stagno su quella di mare.

Tra pochi altri autori di minor riguardo, avevano sostenuto questo concetto S. A. COSSU nella *Guida della Sardegna* del T.C.I., Milano, 1918, p. 66, e i compilatori dello studio su *Lo sviluppo economico della Sardegna*, pubblicato sotto gli auspici della Camera di Commercio di Cagliari in occasione della partecipazione della Sardegna alla Fiera di Milano del 1926. (I paragrafi riguardanti « L'industria peschereccia » furono poco dopo ripubblicati su « La Sardegna Commerciale », n. 3, marzo 1927).

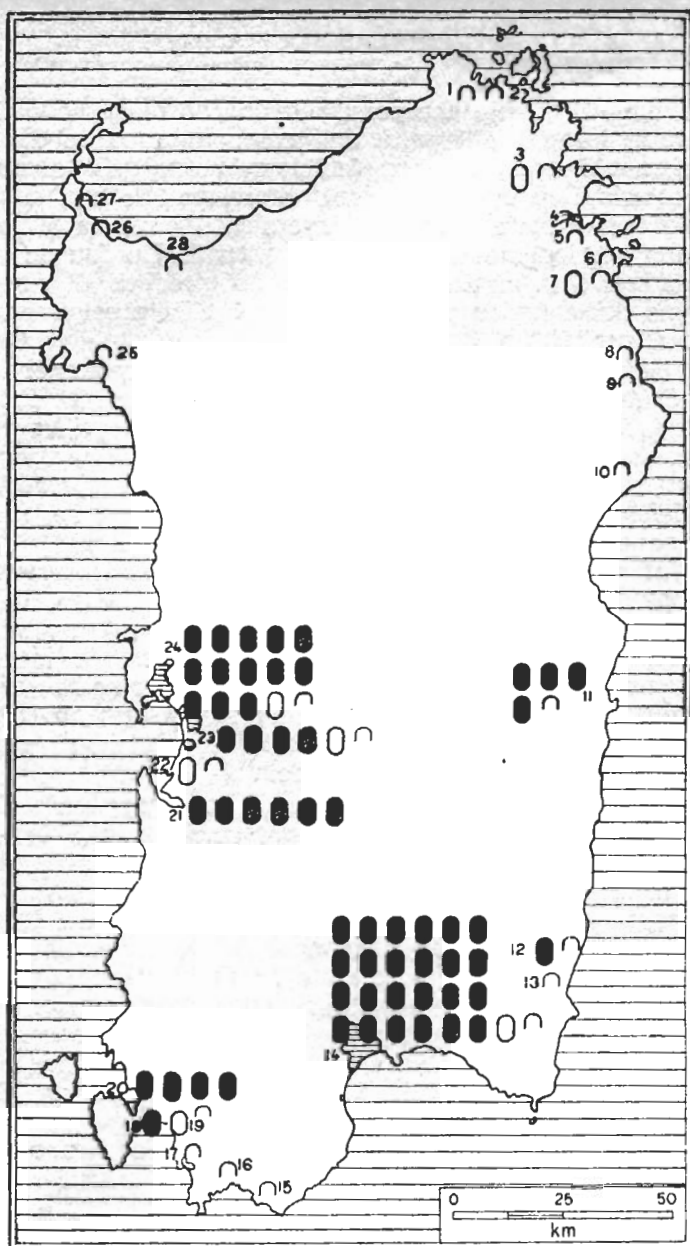


FIG. 1. - DISTRIBUZIONE DEI PESCATORI DI STAGNO.

Ogni discolde equivale, se pieno, a 20 pescatori; se vuoto, a 10. Le frazioni di 10 sono indicate da discoldi incompiuti.

1, Porto Pozzo; 2, Porto Pollo; 3, Cugnana; 4, Padrogiano; 5, Saline; 6, Porto Taverna; 7, S. Teodoro; 8, Posada; 9, Siniscola; 10, Orosel; 11, Tortolì; 12, Foce Flumendosa; 13, Colostrai; 14, S. Gilla, Cagliari e Assèmini; 15, Malfatano; 16, Teulada; 17, Porto Pino; 18, Mulargia; 19, Porto Botte; 20, S. Antioco; 21, Marceddì - San Giovanni; 22, Stagnuoli Arborensi; 23, S. Giusta; 24, Cabras e Mistras; 25, Calik; 26, Pilo; 27, Casaraccio; 28, Platamona.

Di tale organizzazione fanno parte complessivamente 803 pescatori, coi quali traggono i mezzi di vita dalla pesca di stagno altre 580 persone tra salariati, pescatori liberi, impiegati, impresari e proprietari. Si può affermare pertanto che la pesca di stagno occupa stabilmente in Sardegna circa un quarto degli addetti alle professioni pescherecce (quasi 6000 persone in tutto, tra cui sono anche un migliaio di aragostari, 622 tonnarotti e 60 mitilicoltori). Essa assicura inoltre un reddito individuale che sta per entità tra quello dei tonnarotti e quello degli aragostari. Rispetto ai pescatori generici che, peraltro, vanno incontro a spese, disagi e rischi maggiori, i pescatori di stagno conseguono proventi per lo meno doppi, anche perché nei prodotti lagunari le specie pregiate sono più largamente rappresentate che in quelli di mare, notoriamente costituiti in buona parte dalle varietà turchine di valore relativamente basso.

Tutto ciò contribuisce a rafforzare l'istanza della necessità di meglio valorizzare tale fonte di ricchezza, perfezionando la organizzazione attuale con l'introduzione su larga scala della vallicoltura intensiva e stimolando e appoggiando convenientemente, ove occorra, l'iniziativa privata con più cospicue erogazioni di crediti.

Questo problema, che deve avere una parte non trascurabile nei programmi di rinnovamento dell'assetto economico isolano, vuole essere oggi affrontato con serietà d'intenti dagli organi responsabili del Governo regionale, a cura dei quali si stanno predisponendo i piani per dare una più razionale sistemazione a questo settore economico.

Se il presente studio concorrerà a dimostrare l'opportunità che quest'opera di riorganizzazione venga prestamente realizzata, la nostra fatica potrà dirsi largamente compensata.

Per scendere ora ai principali dettagli, considereremo partitamente le caratteristiche attuali dei maggiori bacini di pesca, le cui risorse valgano a giustificare un particolareggiato esame.

II. LE PESCHIERE ATTUALI. — 1. *Versante costiero di SO.* Sulla costa sud-occidentale si trova dapprima l'ampia laguna di S. Gilla (fig. 2). Situata a NNO del Capo S. Elia, si presenta come una grande appendice triangolare del Golfo di Cagliari, dal quale si distingue nettamente per mezzo di un lungo e sottile cordone litoraneo, *La Playa*, attraverso le cui bocche avviene lo scambio delle acque e si svolge la corsa ittica. Ha un perimetro di circa 50 km ed un'estensione totale aggirantesi sui 4000 ha, ripartiti in tre grandi bacini: uno settentrionale (su Mianu), formato naturalmente dalla strozzatura mediana tra Cabunastasiu e Punta Corru, e due meridionali: sud-orientale (coi due specchi acquei distinti di is Palas e Mäggini) e sud-occidentale

(su Castiau), separati tra loro da alcune isolette allineate (Isola de sa Figu Morisca, Isola de is Fraris e sa Illetta) e dall'argine principale dei bacini d'evaporazione, su cui passa la strada per Macchiareddu.

Il bacino più settentrionale non ha comunicazione immediata col mare, comprende la zona più profonda di tutto lo stagno e riceve le acque, abbondantissime d'inverno, di due fra i maggiori tributari, il Cixerri e il Flumini Mannu. Esso ha, pertanto, più decisi caratteri lacuali ed essendo da vario tempo interamente sottratto ad ogni sfruttamento, perché riservato al servizio aeronautico, si presume che possieda un patrimonio ittico assai cospicuo, rifornito copiosamente dal mare — attraverso le zone meridionali della laguna battute incessantemente dai pescatori — e dagli immissari. Per questa ragione esso viene reclamato con crescente insistenza dai pescatori locali, unitamente alla parte più settentrionale (is Palas) del bacino sud-orientale, su cui si estende lo stesso divieto di pesca.

Il bacino sud-occidentale, in gran parte destinato alla concentrazione e alla raccolta del sale, ha come principale immissario il Rio S. Lucia, defluente dalle alture del Capoterra, mentre, per un triplice ordine di tagli canalizzati, riceve direttamente acqua dal mare, il cui afflusso è agevolato dalla potente idrovora di Ponte Vecchio o regolato dalle chiuse di Maramura. Ha perciò un ambiente più spiccatamente marino e costituisce, col contiguo specchio di Māggini, l'attuale zona di pesca.

Delle nove peschiere (9) qui una volta esistenti, rimangono oggi le tre litoranee più occidentali di Ponte Vecchio, Piscina sa Mola, e Maramura, interessanti nell'insieme poco più di 80

(9) Sette erano distribuite lungo il cordone litorale: Pischeredda, Pontixeddu, su Fundali, Cortilonga, Ponte Vecchio, Piscina sa Mola (o Ponte Nuovo), Maramura, e due nell'interno dello Stagno (bacini meridionali): is Gerinas e S. Gilla. Queste peschiere avevano nel complesso, tra grandi e piccole, 34 glostre.

Il numero totale delle peschiere già funzionanti nei diversi bacini dello stagno sale però a undici (v. fig. 2) se si aggiungono alle predette le due più vecchie, situate allo sfocio del Rio Mannu, nel bacino nord: is Buccas e su Pertus. Queste furono le prime ad esser smantellate. Per metter fine all'annosa lite pendente coi contadini, ai cui seminati le frequenti inondazioni causate dalle opere di sbarramento arrecavano ingenti danni, esse vennero cedute, per esser demolite, al Comune di Assèmini (atto del 20 luglio 1826 del Segretario del R. Tribunale), contro l'impegno da parte di questo di corrispondere in perpetuo alla Cassa Regia l'annuo canone di 465 lire sarde.

Quasi cent'anni dopo, in seguito all'istituzione dell'industria saliniera (per opera della Soc. An. Contivecchi, in virtù della convenzione approvata con legge del 20 agosto 1921, n. 1209), quattro delle sette peschiere litoranee, alle quali era dovuta la presenza di sette ponti in legno su La Plaja, dovettero scomparire e poco dopo vennero smontate anche le due interne di Gerinas e S. Gilla. I sette ponti in legno furono sostituiti dai tre attuali in cemento armato, che scavalcano i canali a zampa d'oca mediante i quali le peschiere superstiti comunicano col mare.

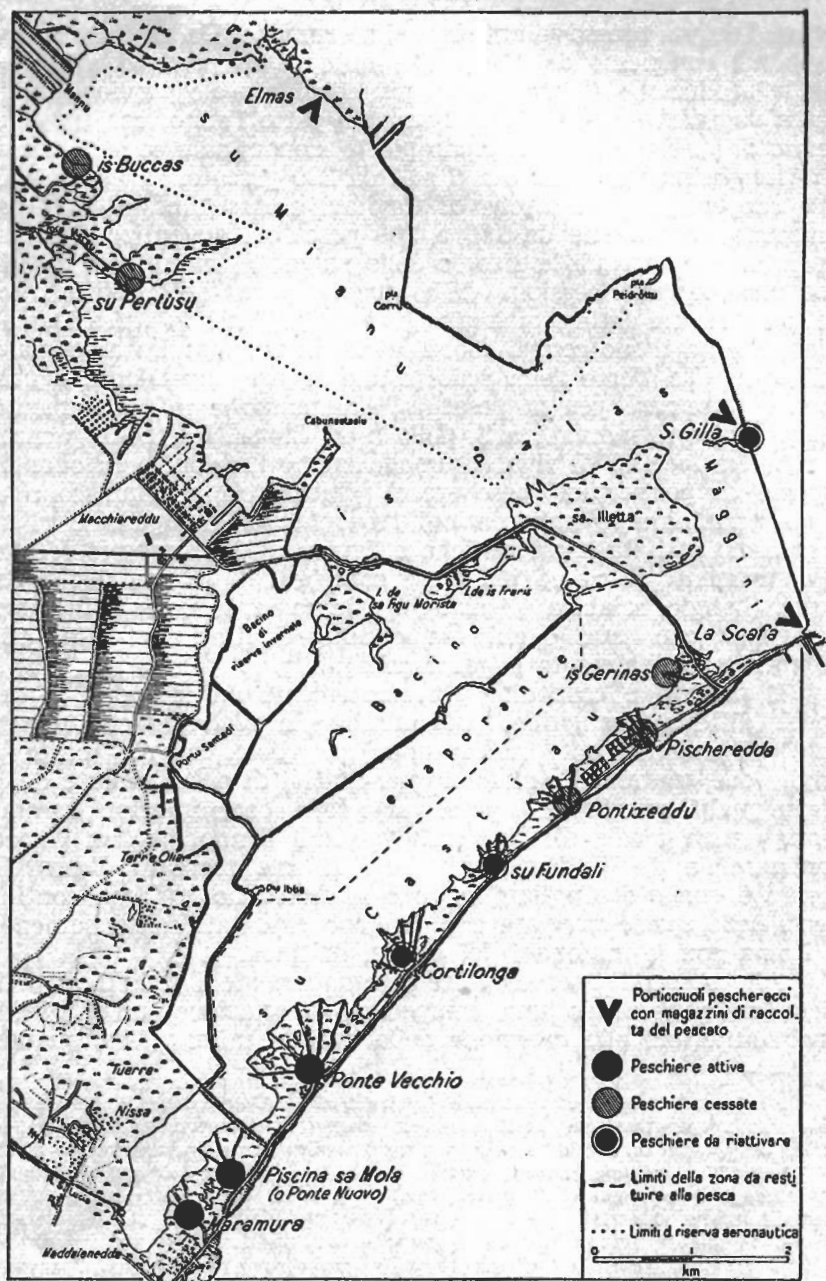


FIG. 2. - LO STAGNO DI S. GILLA (O DI CAGLIARI) E LE SUE PESCHIERE.
(Dalle carte dell'I.G.M., F.° 234, IV, SE, Cagliari; F.° 234, IV, SO, Capoterra; F.° 234, IV, NO, Decimomannu; F.° 234, III, NO, Villa D'Orri).

ettari d'acqua, presso le antiche saline romane. Da esse si ritraggono nel complesso da 100 a 120 quintali di prodotti all'anno. Ma la produzione di gran lunga più considerevole proviene dalla pesca vagantiva esercitata attivamente tutto l'anno, con un centinaio di barche leggere a fondo piatto, denominate comunemente *cii* (lunghezza media da 3 a 6 m), da 300 pescatori appartenenti alle cooperative rivierasche di Cagliari e Assèmini, ai quali si uniscono liberamente da 150 a 200 pescatori avventizi. Ciascun pescatore che sfrutti le risorse dello stagno è tenuto, per antica convenzione, alla cessione della quarta parte del proprio raccolto — la così detta « quarta regia » — all'Azienda Ittica Demaniale che ha il suo centro coordinatore in un apposito caseggiato adiacente alla Torre della Scafa e due agenzie dipendenti, ugualmente attrezzate per la pesatura, l'ammasso e lo smistamento del prodotto ai mercati, a S. Gilla e ad Elmas. Per conseguenza, queste tre località di riva assumono anche funzioni e fisionomia tipiche di porticciuoli pescherecci, giacché vi si riuniscono a pesca terminata le imbarcazioni frequentanti la laguna e vi si esercitano attività cantieristiche a favore del barcareccio locale. Gli strumenti da pesca più usati sono le reti a strascico e da posta (boligio, sciabica e tremaglio), le nasse, la fiocina, il coppo e gli ami, con l'ausilio durante la notte di fonti luminose (alimentate principalmente a gas liquidi).

Il pescato è costituito prevalentemente da muggini di sei specie differenti, anguille, (pregiatissima la *filatrotta* che si cattura abbondantemente nell'autunno), sogliole, spigole, orate e triglie che, unitamente, ai forti quantitativi di pesce minuto delle stesse qualità pregiate e di pesce vario delle specie inferiori, assommano a una media di 2,5-3 mila quintali l'anno, per un valore commerciale di 75-90 milioni (10). Il solo mercato d'assorbimento è quello di Cagliari, quando si escludano i piccoli contingenti delle specie pregiate che vengono esportati saltuariamente a Roma con le motonavi dei servizi di linea.

Allo scopo di incrementare adeguatamente i redditi attuali, riconducibili secondo una competente valutazione, all'entità di quelli anteriori alla creazione della grande salina (11), quando

(10) Secondo i dati cortesemente fornitimi dalla Delegazione Regionale del Consorzio Cooperative, che gestisce questo stagno in compartecipazione con lo Stato, nel quadriennio 1948-51 si sono ottenuti esattamente questi prodotti medi:

1^a qualità: (sogliole, spigole, orate e triglie di grosso taglio) q 254; 2^a qualità: (muggini e anguille di grosso taglio) q. 1134; 3^a qualità: (muggini di medio taglio e ghiozzi) q 493; 4^a qualità: (triglie, sparlotti e ghiozzi piccoli) q 410; 5^a qualità: (pesce minuto e granchi) q 472; per un complesso annuo di 2763 quintali. Questa classificazione ha valore esclusivamente locale, essendo adattata allo schema delle tabelle calmieristiche in vigore nel mercato di Cagliari.

(11) La media produzione ittica fornita in quel tempo da tutto lo stagno — pesca fissa e vagante — superava i 17 mila quintali annui ed era composta

nello stagno trovavano profittevole occupazione oltre un migliaio di pescatori, presso le amministrazioni delle cooperative interessate si vanno allestendo i progetti per la costruzione di tre nuove peschiere, di sei valli da pesca, di uno stabulario per arselle e di un vivaio per mitili. L'attuazione di tale programma — che rientra in un armonico piano generale di valorizzazione anche a scopo balneare e turistico della Playa di Cagliari — comporterebbe la sottrazione di 300 ettari d'acque all'industria saliniera, che a sua volta si rifarebbe della perdita sistemando, in ottemperanza ad una precisa clausola contrattuale sottoscritta nel 1921, le basse gronde dello stagno e bonificando la vasta zona paludosa — Terr'e Olia, Tuerra e rispettive adiacenze — compresa tra Portu Santadi, Nissa e Maddalenedda. In questo modo verrebbe recuperata alla pesca, senza ledere gli altrui interessi, una delle zone più adatte alla piscicoltura, poiché sufficientemente rifornita d'acqua dolce e comunicante direttamente col mare, e potrebbe, inoltre, esser richiamata nello stagno una cospicua immigrazione dell'avifauna acquatica (12) che tempo addietro popolava in colonie assai numerose queste acque, consentendo un notevole cespite supplementare ai pescatori e ai cacciatori del luogo.

E' intuitivo che ove, ad opera compiuta, venissero realmente raggiunti i risultati previsti, lo stagno ridiverrebbe, anche sotto il punto di vista della pesca, il principale dell'isola.

Nessuno degli stagni situati tra questo di S. Gilla e quelli dell'Oristanese, lungo cioè la fascia costiera del Sulcis e delle isolette antistanti, merita una descrizione dettagliata. Sono generalmente stagni di modesta vastità, la cui produzione normale non eccede la media del quintale di pesce per ettaro. Si scostano poco sensibilmente da questa norma gli stagni di Porto Pino (*ha* 500) e Porto Botte (Saline) (*ha* 128), posti sul litorale del Golfo di Palmas, i quali danno — tra muggini, anguille, spigole, orate e ghiozzi — un prodotto annuo intorno ai 650 *q* il primo e ai 200 il secondo. Al contrario, non raggiungono sempre il comune reddito ettariale i cinque stagni di Bassa Manna (*ha* 50), S. Caterina (*ha* 750), S. Antioco (*ha* 1700), Cirdu (*ha* 24) e Paringianu (*ha* 188), sfruttati dalla Cooperativa « Sulcis » di S. Antioco, che dai 2712 ettari d'acqua gestiti ricava mediamente da 2500 a 3200 *q* di prodotto annuo. Interesse rilevante ha, d'altra parte, nei riguardi di questi ultimi, l'organizzazione commerciale

soltamente da oltre 10 mila *q* di pesce vario, soprattutto muggini e anguille, da 6000 *q* di arselle, 1000 di granchi e gamberi e 40 di uova di muggini, per un valore globale, equiparato ai prezzi praticati oggi sul mercato, di 708 milioni.

(12) Abbondavano soprattutto: folaghe (*Fulica atra*), anatre (*Netta rufina*, specie principale), cormorani (*Phalacrocorax graculus*), fenicotteri (*Phoenicopterus roseus*) e alroni (*Ardea cinerea*). Tutti questi uccelli acquaioli abbandonarono lo stagno in seguito alla distruzione delle pasture operata dall'influsso degli impianti saliferi.

giacché, restando di regola saturato il mercato ittico dei minori centri circonvicini col notevole concorso dei prodotti di mare, possono essere inoltrati con regolarità quote non indifferenti del pescato ai maggiori mercati di Carbonia, Iglesias e Cagliari.

La resa per ettaro si eleva considerevolmente, sino a toccare i massimi valori per tutta l'isola, negli stagni e nelle lagune che orlano il Golfo d'Oristano. Ciò accade non tanto nello Stagno di Marceddi-S. Giovanni (*ha* 338) dove, nonostante le condizioni idrobiologiche altrettanto favorevoli alla pesca dei muggini e delle anguille, non si realizzano nelle annate normali produzioni superiori ai 3, 5 *q* per *ha*, così come avviene anche nell'attigua peschiera di Corru s'Itiri (*ha* 209,5), quanto nei due comprensori vallivi importantissimi di S. Giusta e di Cabras.

Dello Stagno di S. Giusta, che per estensione è il terzo dell'isola dopo quelli di S. Gilla e di Cabras, fanno parte anche i due stagnetti satelliti localmente designati coi nomi di Paùli Majori, il più vasto, e Paùli 'e Figu, il minore. Esso abbraccia, pertanto, complessivamente una superficie di 900 ettari di acque (1/10 esatto dell'estensione delle Valli del Polesine), profonde in media *m* 1,50 e allacciate al mare, che ne dista 2 *km*, mediante il Canale di Pesaria, il quale vi adduce propriamente le acque salmastre della foce del Tirso. Da oriente riceve, attraverso il bacino di Paùli Majori, le acque del Rio di Palmas, con le quali affluiscono allo stagno, che già rinchiude un'ittiofauna assai considerevole accorsa dal mare, quantità non indifferenti di pesci di acqua dolce e soprattutto di carpe e tinche, che per lo più rimangono a popolare il bacino di Paùli Majori, dove si realizza meglio il loro specifico ambiente di vita.

Nell'interno del Canale di Pesaria, che è largo 60 *m* e profondo due, è sistemata la grande peschiera omonima, intorno alla quale sono disposte le baracche dei pescatori. Lo stagno è sfruttato dai soci (96) della cooperativa di S. Giusta, i quali si servono nella pesca vagante dei comuni battelli senza chiglia (*cii*) e usano abitualmente per le grandi catture il tremaglio.

Tra il luglio e il dicembre transitano per il canale di raccordo col mare frotte numerose di cefali, di cui si fa un ingente bottino e dalle cui uova si confezionano annualmente da 8 a 10 *q* di *bottarga*; dal febbraio a tutto il marzo si fanno più fruttuose le catture di anguille, di orate e di sogliole e nell'ultimo bimestre dell'anno si accentuano quelle di spigole. Nell'insieme di queste specie e tra i raccolti effettuati in peschiera e le catture mobili, si raggiungono produzioni nette che oscillano fra i 3 e i 4 mila *q*.

Gran parte del prodotto eccedente il fabbisogno del vicino mercato di Oristano viene trasportata a Cagliari e la parte restante, soddisfatte anche le limitate richieste degli altri mercati circostanti, va oltremare, passando per il porto di Olbia.

A questa esportazione verso il continente partecipano, in misura anche maggiore, i prodotti del prossimo Stagno di Cabras.

Lo Stagno di Cabras, altrimenti detto di Mari 'e Pontis, è il più pescoso dell'isola e va, senza dubbio, annoverato tra i più produttivi d'Italia; per elevatezza di reddito assoluto può rivaleggiare, infatti, con le valli venete e comacchiesi e con la ricca Laguna di Orbetello.

Il suo sfruttamento vanta origini così remote che gli attuali canali d'allaccio col mare si ritengono costruiti in epoca romana. E' storicamente provata la sua appartenenza alla Corona di Spagna sino a che, nel 1652, venne ceduto dal re Filippo IV al banchiere genovese Gerolamo Vivaldi i cui eredi, i Duchi di Pasqua, lo vendettero, nel 1853, agli attuali proprietari i quali, usufruendone con intelligenza, ne ritraggono proventi ragguardevoli.

Ubicato nella penisola del Sinis, ad una decina di chilometri verso NO dall'abitato di Oristano, lambisce a mezzogiorno il villaggio di Cabras, nelle cui adiacenze le gronde dello stagno sono affatto prive di quella vegetazione palustre che copre invece le altre rive. I suoi principali dati morfometrici sono: superficie totale — comprensiva degli stagnetti attigui di Mardini e su Sali, ma al netto delle dipendenze palustri — ha 2000; sviluppo complessivo dei perimetri circoscriventi gli specchi d'acqua predetti, *km* 40,5; lunghezza dell'asse maggiore *km* 8,5; larghezza massima *km* 5,5 e media *km* 2,4; media profondità *m* 1,70.

Lo stagno maggiore si divide in due bacini, di cui quello occidentale, più vasto e di forma ovoidale, è caratterizzato da una salinità minore e decrescente a misura che si procede verso settentrione dove sboccano le acque del fiume di Riola, o Riu sa Praia, il quale, avendo un corso perenne e una portata rispettabile, è la maggiore sorgente di dolcificazione di tutto lo stagno; quello orientale, meno vasto e di forma circolare, ha invece un più elevato tasso salino, essendo direttamente raccordato al mare con un fascio di canali che, subito dopo lo Stagno di Mardini, si unificano in un'ampia foce (50 *m*).

Per l'esercizio della pesca con le attrezzature fisse sono strettamente complementari allo Stagno di Cabras i canali emissari e lo Stagno di Mardini, nei cui punti d'incontro sono installate le peschiere. La più importante di queste, chiamata Peschiera di Pontis, utilizza infatti coi suoi lavorieri le ramificazioni dei canali prima del loro congiungimento con lo Stagno di Mardini, e fornisce ad ogni presa svariati quintali del prodotto migliore; le altre minori, dislocate l'una a mezzogiorno attraverso la foce a mare (Peschiera sa Mardini) e l'altra a tramontana (sa Pischredda) alla foce del fiume di Riola, hanno funzioni sussidiarie rispetto alla maggiore e restano fisse solo per una parte dell'anno (fig. 3).

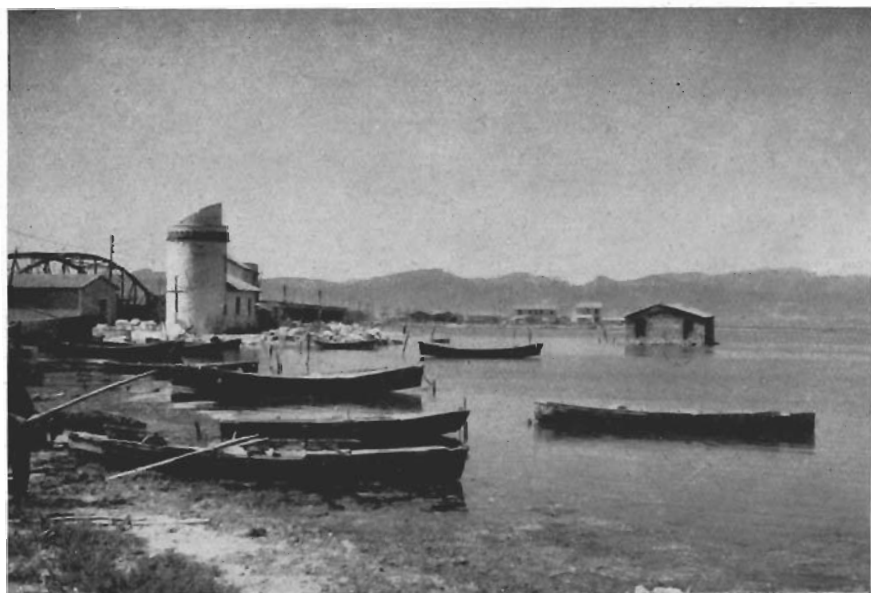


**FIG. 3. - PESCHIERE IN ATTIVITA' NEGLI STAGNI DI CABRAS
MARDINI E MISTRAS.**

I circoletti indicano l'ubicazione dei lavoratori.
(Dalle carte dell'I.G.M., F.º 217, IV, Oristano).



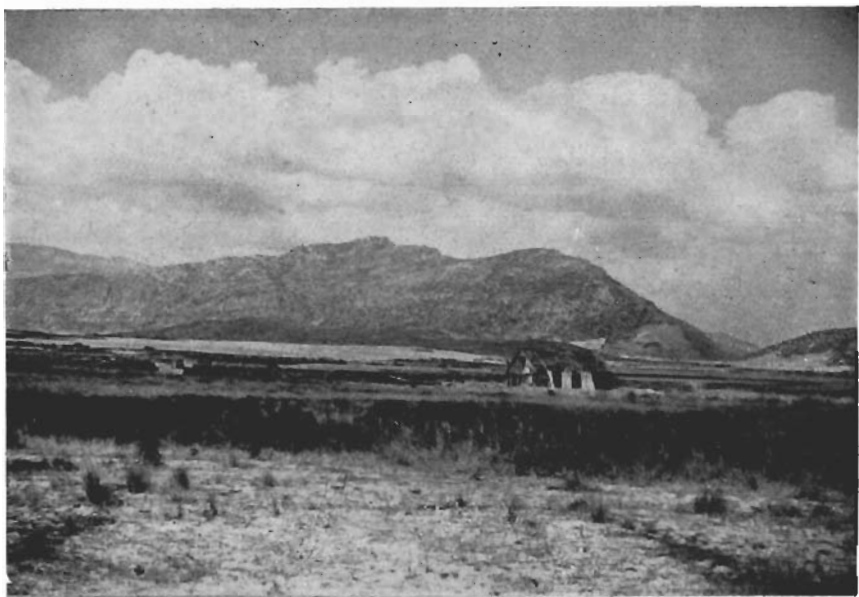
I tradizionali lavorieri di palafitte e canne lungo le dighe di sbarramento, invariate attrezzature della peschiera sarda (Tortolì).



Stagno di S. Gilla. Il porticciuolo della Scafa, sede principale dell'Azienda Ittica Demaniale. Le imbarcazioni agli ormeggi sono i *cii* usati nella pesca vagantiva.
(fot. B. Spano)



Baracca monocellulare a falde alte nella peschiera di Mistras.



Il baraccone della peschiera di Posada, a vani sovrapposti.

(fot. R. Spano)

Le maestranze addette alle peschiere sono formate da 14 uomini, i quali vengono coadiuvati, durante la stagione del lavoro più intenso, da un'altra ventina di pescatori ausiliari.

Ai prodotti delle peschiere si aggiungono quelli, pure rilevanti, della pesca vagante, che occupa ogni anno da 200 a 250 pescatori distribuiti su una quarantina di barche a fondo piatto e su un numero imprecisato di galleggianti rudimentali che gli indigeni chiamano *fassonis*. Dall'ottobre all'aprile, questi pescatori, servendosi di palàmiti, di nasse, di ami e di fiocina, pescano abbondantemente i muggini — che però non raggiungono di solito la grossezza di quelli catturati in peschiera — e, in via secondaria, anguille, spigole, carpe e tinche. Sommando il raccolto complessivo di questa pesca mobile con quello delle tre peschiere, si catturano annualmente da 8 a 10 mila quintali di pesce, accanto al quale vanno considerate le bottarghe, la cui produzione oscilla tra i 20 e i 30 quintali.

La parte maggiore di questi prodotti, che sono integralmente ceduti sul posto a commercianti grossisti, si diffonde rapidamente con autotrasporti speciali tra i maggiori mercati isolani, mentre la parte residua, imbarcata a Olbia sulle motonavi postali, viene smaltita su alcune grandi piazze continentali e, prime fra tutte, a Roma, Napoli e Milano.

Resta infine da considerare la Laguna di Mistras — ha 400 — che spesse volte, per via della sua unione allo stagno di Mardini, viene descritta anch'essa, ma impropriamente, come un'appendice dello Stagno di Cabras.

Vi è racchiusa una peschiera di notevoli dimensioni, ma per la scarsezza del fondale (prof. media m 1,10), che la rende soggetta a più sensibili sbalzi termici, per la mancanza di un immisario e per l'eccessiva apertura verso il mare, dà una produzione relativa notevolmente inferiore a quella del vicino Stagno di Cabras, sebbene fornisca una percentuale maggiore di pesci delle categorie più pregiate. Tra orate, spigole, muggini, triglie e pagelli, si raccolgono dai 1000 ai 1200 q di pesce all'anno, che, messo in distribuzione con mezzi e sistemi uguali a quelli usati per i prodotti di Cabras, viene venduto in maggioranza nell'isola, dando la precedenza al mercato di Cagliari che assorbe una cospicua quantità di orate, e per la parte restante a Roma.

Come si vede, dai maggiori stagni oristanesi si dirige al Continente un'esportazione costante di prodotto fresco e di sottoprodotti essiccati, la cui entità può rilevarsi, con buona approssimazione, dalle seguenti cifre (media annua del triennio 1950-1952), elaborate su informazioni documentate apprese negli uffici ferroviari, presso gli esportatori principali e gli spedizionieri, ai quali viene più spesso appoggiata la merce affluita al porto d'imbarco con automezzi: pesce fresco q 6200, bottarga q 35 (valore complessivo Lire 243.482.000).

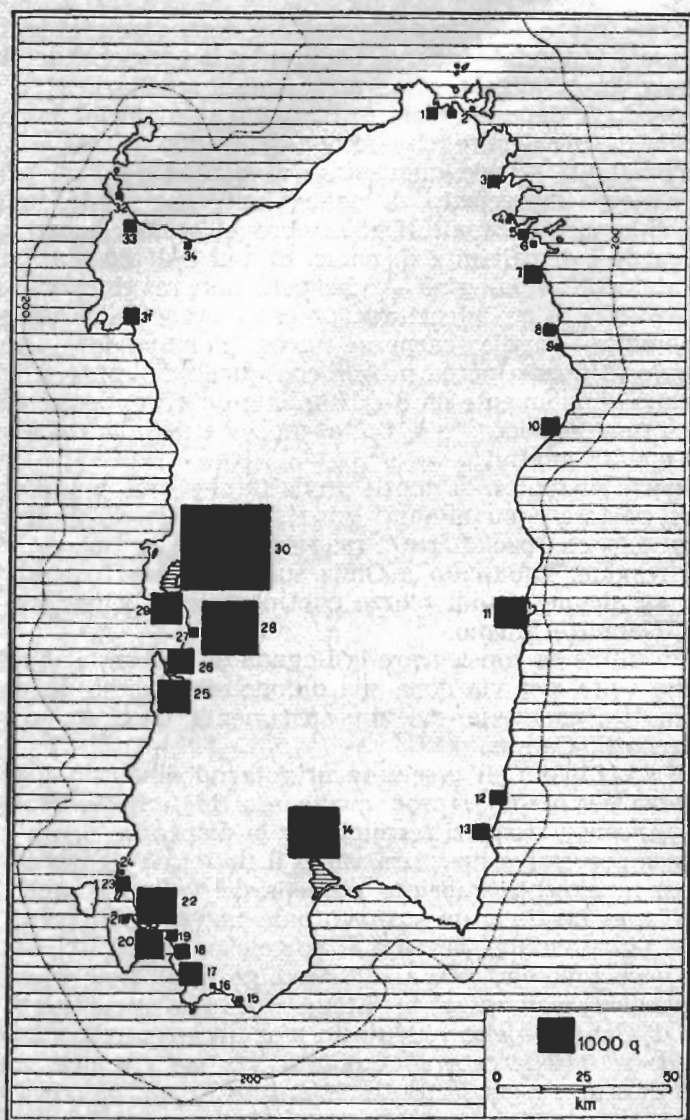


FIG. 4. - PRODUZIONE ITTICA MEDIA DEI SINGOLI STAGNI.

1, Porto Pozzo; 2, Porto Pollo; 3, Cugnana; 4, Padrogiano; 5, Saline; 6, Porto Taverna; 7, S. Teodoro; 8, Posada; 9, Siniscola; 10, su Pedrosu; 11, Tortoll; 12, ristagni Flumendosa; 13, Colostrai-Faraxi; 14, S. Gilla; 15, Malfatano; 16, is Mutas; 17, Porto Pino; 18, Porto Botte; 19, Mulargia; 20, S. Caterina; 21, Cirdu; 22, S. Antioco; 23, Paringianu; 24, su Stangioni; 25, Marceddi-S. Giovanni; 26, Corru s'Itiri; 27, s'Ena Arrubia; 28, S. Giusta; 29, Mistras; 30, Cabras; 31, Calik; 32, Casaraccio; 33, Pilo; 34, Platamona.

2. *Versante costiero di NO.* — Nella Nurra la pesca di stagno è molto meno progredita che in ogni altra parte dell'isola. Non vi sono peschiere a mare e degli stagni costieri esistenti, nei quali, usufruendone a dovere, non sarebbe difficile ottenere redditi elevati, alcuni sono affatto inutilizzati, altri vengono sfruttati con mezzi così inadeguati che la produzione, oltre ad essere estremamente instabile, è sempre di mediocre entità. Questo stato di cose si spiega principalmente con lo spopolamento di gran parte del litorale — disabitato per lo più anche là dove ben si presta allo insediamento — e con la presenza di due fra i maggiori porti pescherecci dell'isola: Alghero e Porto Torres, dove si accentrano giornalmente prodotti esuberanti rispetto alle normali esigenze dei rispettivi retroterra.

Fra tutti i quattro stagni sfruttati: Calik (*ha* 98), Casaraccio (*ha* 87), Pilo (*ha* 122) e Platamona (*ha* 99), nei quali sono occupati permanentemente una ventina di pescatori, si raccolgono ogni anno da 400 a 500 *q* di pesce vario — in prevalenza cefali e anguille — di cui 350 *q* e più sono forniti dagli stagni di Calik e Pilo.

Questi prodotti, che per la loro esiguità e incostanza non danno luogo ad un'esportazione a largo raggio, si distribuiscono fra i mercati più vicini, già saturati, d'ordinario, coi prodotti della pesca marittima. A Sassari, in particolare, dove s'importano pesci anche da Cabras, si copre con le specie lagunari non più del 10 % del fabbisogno totale, mentre ad Alghero, che costituisce lo sbocco immediato per la produzione di Calik (dove funziona anche una peschiera la quale permette una maggior regolarità nelle catture) si tocca la quota massima del 15 %.

3. *Versante costiero di NE.* — Lungo la costa nord-orientale partecipano considerevolmente alla produzione ittica lagunare le peschiere a mare. La maggiore (*ha* 150) è quella costruita recentemente (1945) nell'insenatura di Cugnana, mediante una diga di sbarramento in muratura (750 *m*) lungo la quale sono installate quattro camere di morte con relative giostre in cannicciate e canali adduttori arginati (fig. 5). Rimane aperta per il rifornimento annuale dalla fine di marzo a metà giugno, quanto basta cioè a che affluisca nella riserva chiusa una ragguardevole moltitudine di pesci delle specie più diverse: orate, sogliole, spigole, dentici, anguille, triglie, cefali, saraghi, pagelli, sparlotti, ghiozzi, ecc. Ultimato il rifornimento, si riprende la pesca aprendo i congegni della peschiera e attaccando con mezzi mobili le specie meno escurioniste nello stesso bacino d'allevamento.

I pescatori occupati tutto l'anno sono da 18 a 20 e i battelli adibiti otto. La produzione, che si aggira normalmente intorno ai 160 *q*, è assorbita per un 70 % dai mercati di Olbia, Cagliari e S. Gavino, che vengono riforniti con automezzi o per ferrovia, e per l'altro 30 % da quello di Roma.

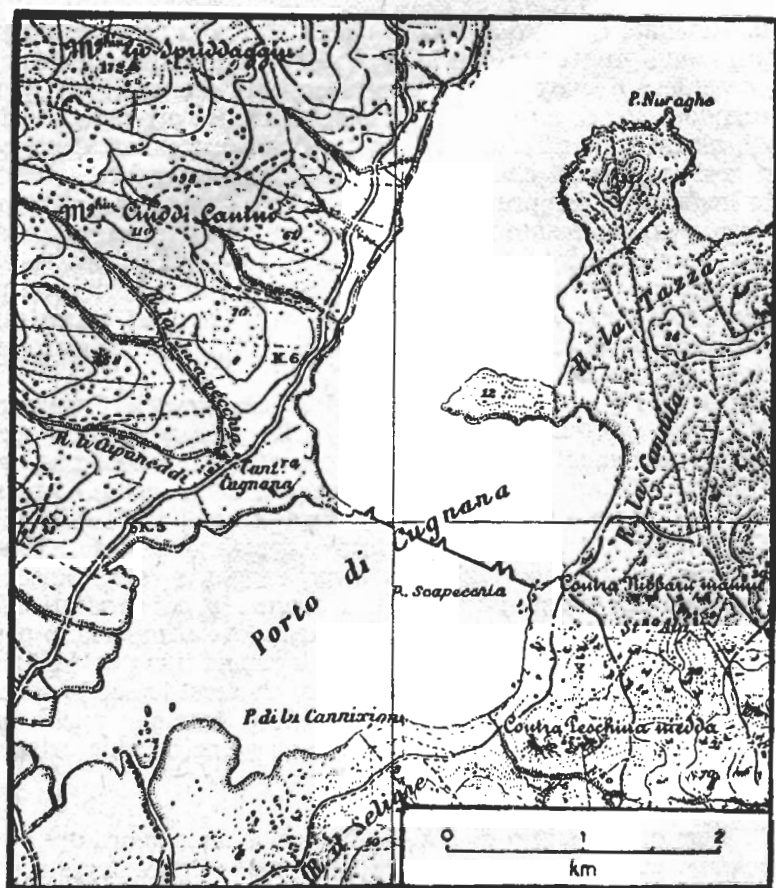


FIG. 5 - PESCHIERA A MARE NEL GOLFO DI CUGNANA.

Si noti la distribuzione delle camere di cattura lungo la diga artificiale.
(Dalle carte dell'I.G.M., F.° 169, III, SO, Punta Cugnana).

Assai più produttiva di questa è però la peschiera ubicata nello Stagno di S. Teodoro (ha 219). La sua attrezzatura è costituita da una diga in calcestruzzo lunga 150 m e da due lavoratori con tre bocche di cattura. Vi affluiscono acqua salsa attraverso una foce a mare — che rappresenta anche il passaggio obbligato per il pesce nel periodo di apertura — e acqua dolce dal Rio di S. Teodoro.

Tra pesca fissa e pesca vagantiva, vi si catturano ogni anno da 300 a 400 q di pesci, tra cui prevalgono le anguille e i muggini, ma abbondano anche orate, spigole, salpe e ghiozzi. I principali

mercati di vendita sono, in Sardegna, Olbia e Cagliari, nel Continente, Roma.

Tutto considerato, i prodotti di stagno contribuiscono qui in maniera sostanziale all'approvvigionamento dei mercati vicini, dove si consuma anche tutta la produzione delle peschiere minori di Porto Pozzo (*ha* 128), Porto Pollo (*ha* 2), Padrogiano (*ha* 8), Saline (*ha* 49, sola parte produttiva), Porto Taverna (*ha* 18), Stagno Longu di Posada (*ha* 92) e S. Lucia di Siniscola (*ha* 28), per un complesso di 475 q, cui tra breve si aggiungerà il gettito d'una nuova peschiera (80 *ha*) tuttora in via d'allestimento nel Golfo di Olbia, alla quale gioveranno particolarmente gli antistanti parchi mitilicoli che esercitano un potente richiamo per le orate.

E' parimenti notevole, nel complesso, l'esportazione oltremare, il cui sviluppo è agevolato dalla vicinanza del porto di Olbia, che è collegato giornalmente con Civitavecchia.

4. *Versante costiero di SE.* — Tutta in Sardegna e specialmente nei centri più esigenti dell'entroterra nuorese, viene smerciata invece la produzione delle peschiere sud-orientali, la cui importanza è superiore a quella della pesca in mare, qui pochissimo sviluppata per difetto di attrezzature locali e per la ristrettezza della platea litorale. Data la necessità di assicurare alle popolazioni dell'interno un regolare approvvigionamento di prodotti ittici che, per via delle distanze e della deficienza di comunicazioni, era impossibile richiamare, senza gravosi sovrapprezzi, da più lontani centri di raccolta, si è messa una tale cura nel migliorare in posto la pesca di stagno che oggi una cospicua percentuale dei suoi prodotti esorbita anche dai confini della provincia.

Fra i più recenti progressi conseguiti in questo campo, per opera soprattutto dell'impresa privata, merita una speciale menzione la trasformazione, veramente esemplare, compiuta nella stagno « su Pedrosu », presso Orosei. Questo stagno (*ha* 80), che anteriormente si divideva in due tronconi soggetti ad un progressivo interrimento e abbandonati alla pesca abusiva, è divenuto oggi, per effetto d'una razionale sistemazione idraulica, uno tra i più ricchi bacini pescherecci sardi. Un lungo collettore artificiale, aperto attraverso un'ampia landa sabbiosa, arreca al campo vallivo, ora dragato e riunificato, le acque del Cedrino; le foci dello stagno, debitamente approfondite, canalizzate e sbarrate con dighe in muratura, sono state munite di chiaviche meccaniche per regolare l'erogazione delle acque marine e fluviali. Al riparo di queste attrezzature periferiche, di traverso ai passaggi seguiti dai pesci, stanno quattro lavoratori ai quali, esclusivamente, è affidato lo sfruttamento dello stagno.

Liberando ogni anno ingenti quantità di anguilline raccolte nelle turbine della centrale elettrica sul Cedrino, si accresce for-

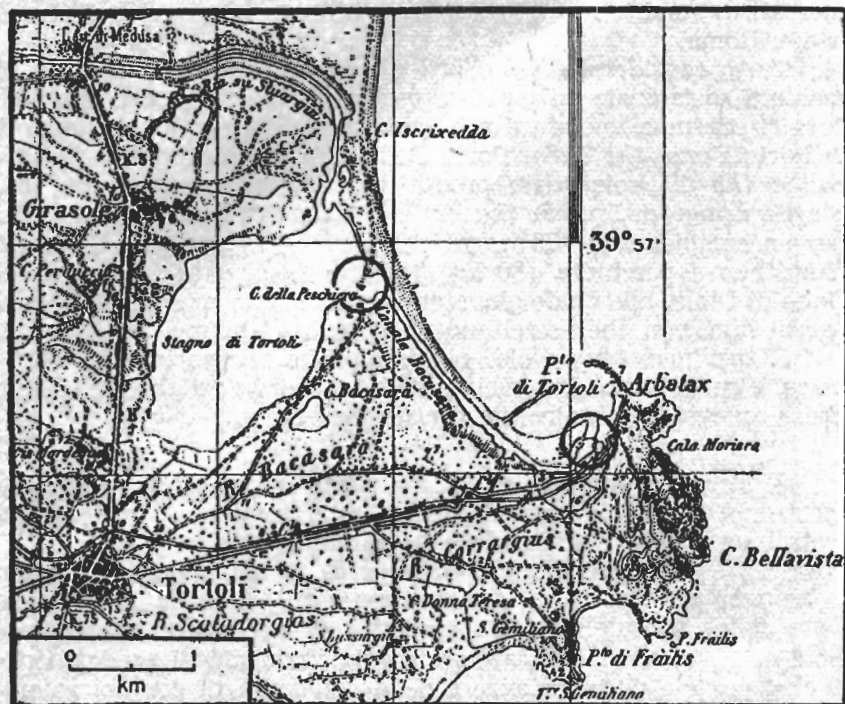


FIG. 6. - LO STAGNO PESCHERECCIO DI TORTOLI'.

I circoletti indicano l'ubicazione dei lavorieri.

(Dalle carte dell'I.G.M., F.° 219, IV, Lanusei).

temente il prodotto della « valle », che ascende già ad oltre 300 q annui, costituiti in maggior parte da anguille, cefali, spigole e orate largamente apprezzate entro un'area di consumo che si estende dai centri limitrofi sino a Nuoro e a Cagliari.

Entro questa stessa zona, ma in prevalenza nel suo settore più meridionale, irradiano anche i prodotti dello Stagno di Tortoli (ha 260), che è dotato naturalmente di grandi risorse ed è uno dei meglio sfruttati di tutta l'isola. Vi si mescolano, conservando sempre un elevato tenore salino, le acque del Rio Misenu e di alcuni altri torrentelli di minor conto con quelle del mare che affluiscono per una foce naturale, più spesso ingombra di sabbie di trasporto, e, più copiosamente, attraverso un ampio canale manufatto (Canale della Bacàsara) che corre per due chilometri a ridosso della gran duna litoranea e sfocia, quindi, in mare alla altezza del porto di Arbatax.

Essendo questo stagno molto adatto a prender la montata del novellame che si addensa sulla piattaforma dell'insenatura atti-

gua e nel bacino portuale, vi accorre facilmente una fauna varia e abbondante. La pesca, il cui ricavato viene diviso fra i soci della cooperativa utente la peschiera, che sono una quarantina, si fa a mezzo di due lavorieri con tre bocche di cattura ciascuno, e con svariati attrezzi a mano manovrati da terra o da bordo delle imbarcazioni che esercitano la pesca vagante. La resa media dello stagno è di 4 q per ettaro, sicché la produzione annua globale si aggira sui 1000 q.

Nessun altro bacino peschereccio di questo versante costiero raggiunge i redditi medi dei due stagni di Orosei e Tortoli. Nei ristagni fociali del Flumendosa (200 *ha* in tutto, gestiti da una cooperativa di Cagliari), come pure nel complesso lagunare di Colostrai-Faraxi (*ha* 300) di cui si orlano le strette cimose litoranee del Sàrrabus, la resa unitaria ridiventa normale e il pescato viene sempre commerciato a brevi distanze, convogliandone solitamente le quote maggiori a Cagliari dov'è lo sbocco più sicuro e la piazza più remunerativa.

Nei mercati di queste plaghe costiere e dell'attiguo retroterra montagnoso i soli prodotti ittici che giungano con una certa frequenza sono quelli forniti dagli stagni locali; della scarsa produzione ottenuta dai pescatori marittimi — che, partiti specialmente da altre basi costiere, pescano nei mari adiacenti — solo una parte irrisoria, costituente in realtà il modesto bottino dei pochi pescatori stanziali, viene sbarcata su questo litorale e abitualmente consumata nell'ambito famigliare.

III. PRODUZIONE COMPLESSIVA. — Riunendo ora i dati analitici fin qui esposti, possiamo determinare con sufficiente precisione i redditi annui unitari degli stagni sardi, l'entità della produzione complessiva e il suo valore commerciale.

Tenendo distinto conto delle quattro sezioni di costa studiate, abbiamo le cifre che appaiono nella tabella alla pagina seguente.

Dall'esame di questi dati si desume anzitutto che oltre i 5/6 della produzione globale si raccolgono nel gruppo degli stagni sud-occidentali (esattamente l'87,2 %), tra cui si devono ricordare singolarmente quelli di Cabras, S. Giusta e S. Gilla, che forniscono rispettivamente 1/3, 1/7 e 1/9 circa del pescato complessivo. Il rimanente proviene dagli stagni sud-orientali (7,1 %) e, in misura alquanto inferiore, da quelli settentrionali riuniti (5,6 %), a motivo soprattutto dell'esigua produzione — poco più di 1/62 del totale — di quelli nord-occidentali. La resa media, che è assai più elevata nei bacini del mezzogiorno, sale a circa q 2,2 per *ha*, valore questo che supera sensibilmente l'indice medio di produzione calcolato per le valli di pesca in genere dell'Italia centro-meridionale.

Sommando i prodotti di stagno (bottarghe comprese) a quelli

VERSANTI COSTIERI e relativi porti di sbarco del pescato	PRODOTTI DELLA PESCA DI STAGNO				PRODOTTI DELLA PESCA IN MARE	
	Quantità <i>q</i>	Valore (migliata di lire)	Medie rese unitarie		Quantità <i>q</i>	Valore (migliata di lire)
			<i>q</i> per ha	Valore (migliata di lire)		
SUD-OVEST Cagliari, Carloforte, S. Antiocho, Calasetta, Oristano.	22.255	842.574	2,28	86	27.490	654.812
NORD-OVEST Bosa, Alghero, Stintino, Porto Torres, Castelsardo.	450	17.037	1,10	42	22.329	531.877
NORD-EST S. Teresa G., La Maddalena, Golfo Aranci, Olbia, Siniscola (La Caletta e Santa Lucia).	985	37.292	1,42	54	7.980	190.084
SUD-EST Oroseli, Arbatax, Porto Corallo, Villasimius.	1.820	68.905	2,17	82	250	5.955
SARDEGNA	25.510	965.808	2,18	83	58.049	1.382.728

della pesca in mare, senza contare tra questi i quantitativi sbarcati direttamente in continente (13), i prodotti della molluschicoltura artificiale (circa 13 mila *q*) e della pesca del corallo (da 40 a 50 *q* annui), abbiamo in Sardegna una produzione ittica media intorno agli 84 mila quintali annui, per un valore commerciale aggirantesi sui due miliardi e quattrocento milioni.

Nella medesima tabella è specificata inoltre, a scopo comparativo, la distribuzione dei prodotti delle due pesche lungo le coste isolate. Essa dimostra con chiarezza che se la pesca marittima, per il miglioramento delle attrezzature e per l'allargamento dell'orizzonte di pesca avvenuti di pari passo in questi ultimi decenni, supera sensibilmente (oltre 32 mila *q* in più) quella di stagno,

(13) Il prodotto catturato nei mari di Sardegna da motopescherecci venuti dalla Penisola e da essi stessi sbarcato nei porti di partenza, sfugge, com'è agevole intendere, ad un preciso controllo nel posto di produzione e, per converso, ad ogni distinzione di provenienza nei litorali di sbarco. Questa considerazione vale più che altro nei riguardi delle pesche pregiate e in special modo per quella delle aragoste, di cui, peraltro, stime necessariamente approssimate fanno ascendere a circa un migliaio di quintali annui la parte trasportata direttamente in Continente.

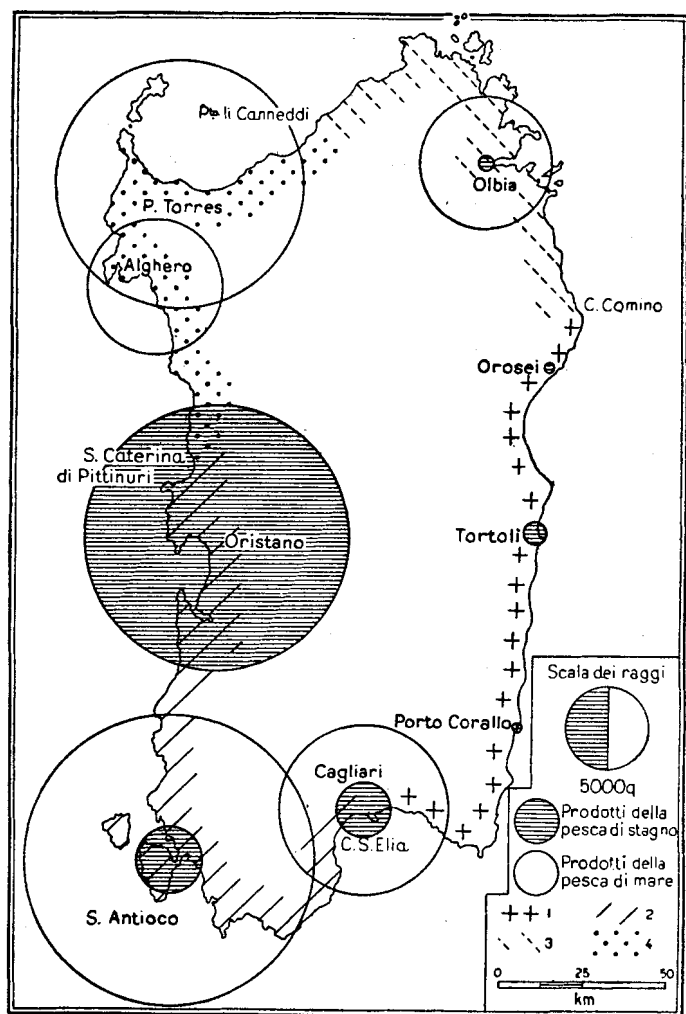


FIG. 7. - CONFRONTO TRA LA PRODUZIONE ITTICA MARITTIMA E QUELLA LAGUNARE considerate per sezioni costiere e per centri principali di raccolta. L'importanza della pesca di stagno rispetto a quella di mare è graduata secondo quest'ordine: 1, preponderante; 2, rilevante; 3, mediocre; 4, trascurabile.

rispetto però al valore medio dei prodotti (238 lire al *kg* il pescato di mare, 379 lire quello di stagno) (14), il divario è di molto abbreviato. Più considerevole d'ogni altro, a questo proposito, è il caso del versante costiero di sud-ovest, che è interessato

(14) Un quintale del pescato di mare comprende mediamente: *kg.* 44 di pesce vario a L. 250 il *kg*; *kg* 32 di pesce azzurro a L. 120; *kg* 14 di tonno a

dalle produzioni più alte: ivi la pesca marittima, che pure cattura una quantità di prodotti maggiore, ancorché di un margine ristretto (10,5 %), determina tuttavia un reddito notevolmente inferiore a quello della pesca lagunare, che prevale esattamente per circa 188 milioni di lire (12,5 %). L'unica sezione costiera dove la pesca di stagno superi anche per quantità di prodotto la pesca marittima, è quella di SE (più che sette volte maggiore).

Ma se suddividiamo il litorale dell'isola in più numerose sottosezioni, stabilendo in ciascuna di esse un comune centro di raccolta dei prodotti nel porto principale, possiamo precisare più minutamente il diverso rapporto corrente fra le due pesche da luogo a luogo. Questo interessante dettaglio è abbastanza chiaramente illustrato dall'annessa cartina (fig. 7) che rappresenta, appunto, un più particolareggiato confronto fra le due produzioni.

IV. COMMERCIO E CONSUMO DEI PRODOTTI. — Dalla prevalenza in posto dei prodotti dell'una o dell'altra, dipende in gran parte il diverso concorso delle due pesche all'approvvigionamento dei mercati isolani. A questo riguardo non costituisce eccezione nemmeno Cagliari, dove la preponderanza del pescato di mare nella produzione locale è conservata, sia pure con percentuali non poco alterate, anche nell'entità del consumo. Essendo il più cospicuo agglomeramento demografico, il cui fabbisogno di prodotti ittici è di gran lunga superiore alle disponibilità locali, vi affluiscono abbondantemente, accanto ai prodotti di mare inviati da altri porti, quelli forniti da tutti gli stagni più produttivi dell'isola. Nell'insieme della produzione locale e delle quote importate, le specie lagunari partecipano al rifornimento del mercato cagliaritano — che assorbe non meno di 20-22 mila quintali di pesce all'anno — nella misura media del 36 al 38 %.

Il pescato di stagno ha un'importanza ancora più rilevante nell'approvvigionamento dei mercati di S. Antioco, delle città minerarie iglesienti e dei centri agricoli più popolosi dei Campidani, scaglionati lungo le vie commerciali adducanti a Cagliari. Sui mercati di Oristano e dei minori centri contermini, in cui predominano i prodotti della pesca negli stagni, scarseggiano di

L. 300; kg 6 di molluschi (esclusi quelli d'allevamento) a L. 130; kg 4 di aragoste a L. 1000; per un valore complessivo di lire 23.820.

La composizione media di un quintale di pesce di stagno è la seguente: kg 28 di pesce di 1ª categ. (spigole, orate, sogliole, dentici, triglie grosse) a L. 500 il kg; kg 37 di pesce di 1ª bis (cefali da 200 gr in su, anguille grosse (*capitoni* e *filatrotte*) a L. 380 il kg; kg 15 di pesce di 2ª categ. (anguille medie, triglie medie e ghiozzi) a L. 320 il kg; kg 10 di pesce di 2ª bis (cefali di medio taglio) a L. 300 il kg; kg 10 di pesce di 3ª categ. (delle specie predette, ma di minor mole) a L. 200 il kg; per un valore complessivo di L. 37.860 a q.

Il valore corrente di un quintale di *bottarga* dissecata, per la cui confezione occorrono in media da 6 a 8 q di muggini, si aggira sulle 250 mila lire (per acquisti all'ingrosso in peschiera).

solito i prodotti della pesca marittima, che hanno altresì poca rilevanza nel rifornimento alle popolazioni dell'opposto versante dell'isola, da Siniscola in giù. Nuoro, in particolare, si serve più largamente dalle peschiere orientali, le cui forniture coprono i $\frac{3}{4}$ del suo fabbisogno, e per il resto richiama prodotti di mare dai più vicini porti di Bosa, Arbatax, ecc. A Sassari, invece (consumo annuo da 6 a 7 mila *q*), e in genere nei mercati delle zone più settentrionali dell'isola, è minima l'affluenza dei prodotti di stagno, sia per la scarsità di aziende vallive che per la sovrabbondanza dei prodotti della pesca marittima.

Infine, in tutti gli altri minori centri dell'isola, dove funziona anche saltuariamente una pescheria esercitata per lo più in forma ambulante, predominano sempre i prodotti marini, di cui si hanno disponibilità maggiori ed il cui costo medio è sensibilmente inferiore. Difficilmente i prodotti di stagno, che appartengono nella quasi totalità a categorie pregiate, sopportano una diffusione altrettanto frazionata, irradiando verso piccoli e lontani centri di consumo che non possono assicurare la vendita integrale della merce ed un introito compensativo anche del calo avvenuto durante il viaggio. Si preferisce, pertanto, l'esportazione per notevoli masse verso grossi mercati dell'isola e della penisola, la cui richiesta sia costante e risulti, di regola, superiore alle effettive disponibilità del prodotto.

Da Olbia, in primo luogo, e da Cagliari, secondariamente, si spediscono ogni anno per Civitavecchia e Napoli — donde poi sono smistati al retroterra — da 6,5 a 7 mila quintali di pesce fresco di stagno, cui si accompagna una cinquantina di quintali di bottarghe, che sono consumate preferibilmente in seno alle colonie ebraiche stanziate in centri come Roma, Milano, Genova, Livorno, Ancona, Firenze e, all'estero, Tunisi e Marsiglia.

Il raggio commerciale dei prodotti lagunari sardi è quindi non meno ampio di quello dei prodotti di mare, quando si eccettuino da questi le aragoste, che trovano più largo sbocco all'estero e irradiano perciò a maggiori distanze.

Sarebbe errato, però, credere che esercitando questa attiva esportazione l'isola — dove pure è sì bassa la densità demografica — abbia reali eccedenze di prodotti ittici. La Sardegna è sì una delle poche regioni italiane che alimentano una considerevole esportazione di pesce, ma non per questo devono intendersi convenientemente soddisfatte le necessità del mercato interno. Bisogna invece tener presente che, quando non è il basso livello di vita delle popolazioni dei centri di montagna in specie ad escludere che si diriga ad esse una fornitura ittica costante, sono sempre le difficoltà di comunicazioni e, quindi, il costo proibitivo dei trasporti ad impedire un adeguato apporto di alimenti dalla costa alle zone alte ad economia pressoché chiusa. Per queste ragioni s'impone la necessità — sulla quale peraltro si specula spesso

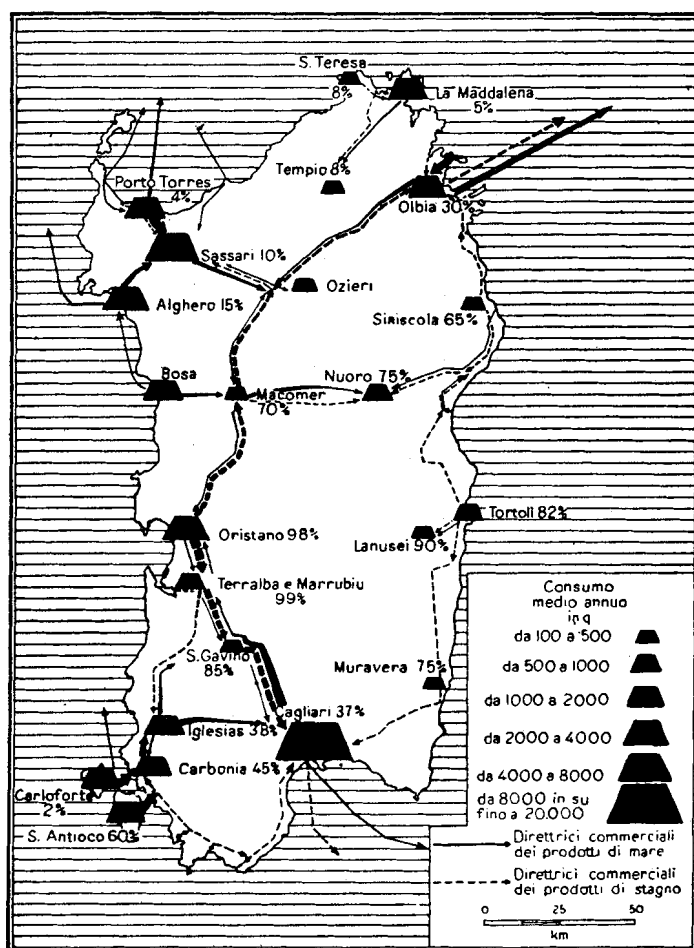


FIG. 8. - COMMERCIO PRINCIPALE E CONSUMI DEI PRODOTTI DELLA PESCA.

Accanto ad ogni localit    indicata la media percentuale di consumo dei prodotti di stagno. Dove manca tale indicazione si consumano, normalmente, solo prodotti della pesca marittima.

senza molti scrupoli — di smaltire altrove la produzione che il mercato interno non   in grado di assorbire.

Anche di questa circostanza, nient'affatto secondaria, sarebbe giusto tener conto nel gettare le basi per l'incremento venturo delle attivit  pescherecce in Sardegna, dove, solo quando fosse resa possibile una sistematica diffusione dei prodotti a tutto il territorio abitato e, per effetto del risanamento di quegli altri problemi economici alla cui impostazione oggi si plaude volentieri,

risultasse migliorato il tenore di vita degli isolani, si potrebbero palesare con chiarezza la misura dell'eventuale superamento dei limiti critici dell'autosufficienza e le capacità conseguenti a contribuire all'approvvigionamento del mercato nazionale in un settore in cui l'Italia è tributaria dell'estero.

In ogni caso, qualunque dovesse essere la portata dei risultati in campo nazionale, sono già di per sé stessi degni della più attenta considerazione i cospicui e sicuri vantaggi che si avverirebbero localmente potenziando vigorosamente la pesca e riorganizzandola su più solide basi industriali. Incontestabili ne sono i presupposti, se non si dimentica che la Sardegna ha un confine marittimo più lungo d'ogni altra regione italiana, è circondata da zone di mare tra le più pescose di tutto il Mediterraneo occidentale ed è riccamente dotata di lagune e stagni litoranei che con le sole risorse spontanee, non sempre debitamente sfruttate, consentono un reddito medio di gran lunga superiore al normale.

V. ASPETTI DELL'INSEDIAMENTO UMANO IN AMBIENTE LAGUNARE E FORME DELLA DIMORA PESCATORIA. — Interebbe ugualmente notevole, in senso più strettamente antropogeografico, presenta in Sardegna l'esercizio della pesca di stagno, non tanto come fattore anch'esso di attrazione demografica verso le coste, quanto come elemento differenziatore nella distribuzione dell'insediamento litoraneo.

In evidente contrasto con tutte le altre attività economiche determinanti una fissazione di residenze in riva al mare, la pesca lagunare dà luogo, infatti, ad una dispersione spaziale delle dimore. Per questo, accanto alle agglomerazioni umane giustificate da altre e più cospicue forme di vita gravitanti sul mare e ordinariamente associate fra loro, in modo da costituire centri a funzioni complesse come sono quelli portuali, pescherecci e balneari ad un tempo, si stabilisce sulla fascia costiera, dovunque esistano lagune soggette a sfruttamento, un *insediamento pescatorio sparso*, distribuito in dimore permanenti, isolate o raccolte in minuscoli aggregati, ma in ambo i casi aliene da ogni tendenza agglomerativa che trascenda i limiti della stessa unità aziendale. La localizzazione di queste abitazioni peschatorie, con relativi annessi, prescinde, comprensibilmente, da quella dei centri rivieraschi, coi quali se mai si procura di istituire o facilitare, mediante appropriate integrazioni della viabilità costiera, i collegamenti stradali necessari per l'inoltro dei prodotti; essa, invece, obbedisce rigidamente a quelle specifiche condizioni ambientali che formano i noti presupposti geografici della pesca lagunare.

In questo tipico paesaggio naturale, ravvivato dalla presenza della peschiera, che, d'ordinario, è la sola forma intanto possibile di occupazione produttiva del suolo, s'inquadra, coi suoi caratteri

strutturali più o meno conformi all'ambiente, la casa del pescatore di stagno. Nelle sue forme tradizionali questa casa differisce in modo sostanziale dalla dimora prevalentemente atipica che ospita i pescatori accentrati e rappresenta, in Sardegna, un edificio singolare anche rispetto alle costruzioni proprie dell'edilizia rurale.

Da qualche tempo, però, essa viene subendo, sotto il crescente influsso di idee costruttive più moderne, una radicale trasformazione di cui un sommario raffronto tra i tipi originari finora sopravvissuti e quelli interamente innovati può farci intendere l'attuale grado di sviluppo.

La costruzione che si può considerare iniziale, ma che è certamente l'estrinsecazione di uno schema già evoluto da forme anteriori a linee meno uniformi e irregolari, ora scomparse, è rappresentata dalla capanna vegetale, « sa barracca », a pianta rettangolare e a contorni stilizzati, che ricorda nelle fattezze essenziali il « capannone » pastorale delle Maremme toscane anche meglio del vetusto « casone » pescatorio delle lagune venete. In tale stadio evolutivo la capanna del pescatore sardo è ancora un edificio terraneo, unitario e indiviso, che accoglie cioè promiscuamente, sotto lo stesso tetto, l'alloggio del pescatore, il ripostiglio degli attrezzi di lavoro e il magazzino dei prodotti. La sua struttura portante consiste in un sistema di pali confitti nel terreno (sino a 80-100 cm) e congiunti tra loro con assi trasversali o fasci di canne, su cui poggia, con o senza capriata, il telaio in travi del tetto. Il rivestimento è formato con canne palustri (*Phragmites communis*) e con fascine pressate di altre piante d'acquitrino (*Scirpus lacuster*, in prevalenza), materiale che presenta, oltre tutto, il vantaggio di produrre una moderazione termica all'interno. Il tetto è a due spioventi (raramente a quattro) con larghe falde di sgrondo e fortemente inclinati sui lati più lunghi dell'edificio e le fascine di copertura sono disposte in file embricate in modo da facilitare il displuvio. L'ingresso, che è di solito l'unica apertura esistente, è praticato su quello dei lati brevi della casa che è orientato contrariamente ai venti dominanti ed è protetto da una porta lignea a semplice battente. Esso serve anche per smaltire il fumo prodotto dai fuochi eventualmente accesi nell'interno, a scopo di riscaldamento nelle serate invernali più rigide, o quando la pioggia impedisce la cottura dei cibi all'aperto, dove il focolare è normalmente costituito con pietre disposte a circolo.

Dall'ispezione all'interno di una di queste capanne, dove ogni cosa odora di salsedine, si riceve una pronta e facile conferma della tradizionale sobrietà cui è improntata anche la vita del pescatore di stagno. Sul pavimento in terra battuta (raramente in cemento) si notano, accanto a reti e cordami ammucchiati, le stuoie adoperate per giacigli (talvolta si hanno brandine fatte di lettiera di

canne montate su cavalletti di legno: S. Giusta) e formanti con qualche tavolo e pochi sgabelli l'arredamento maggiore; appesi alle pareti o allineati su mensole fisse, indumenti personali, vari strumenti di pesca di minor ingombro, arnesi da taglio e i più indispensabili utensili da cucina, anneriti dalla fuliggine; disposte su tavole pensili, le bottarghe in essiccazione. Ogni altro effetto d'uso più voluminoso e più resistente alle intemperie è lasciato all'aperto: così, le casse-vivaio, i recipienti usati per la spedizione dei prodotti, che giacciono accastellati a ridosso della capanna, l'equivalente al banco da carpentiere col materiale da calafato e, in periodo di armamento della peschiera, anche le scorte di canne e di pali occorrenti per la sostituzione delle parti deteriorate. Entro questo spazio limitato e applicandosi opportunamente alle diverse occupazioni che il funzionamento della peschiera prescrive e che gli rendono alquanto variato il lavoro quotidiano, il parco abitatore della capanna esercita il suo mestiere di pescatore-guardiano, trascorrendo all'aperto la maggior parte della sua laboriosa giornata.

Il successivo stadio di sviluppo si concreta in una capanna in tutto simile alla prima, ma scompartita internamente in due o più vani d'uso differente. La separazione dei diversi ambienti è ottenuta con diaframmi in tavole orizzontali o verticali o nell'un senso e nell'altro insieme: nel primo e nel terzo caso si ha un edificio con piani sovrapposti e con accesso a quello sopraneo mediante una scaletta di legno interna, ad unica rampa. Le camere dello stesso piano comunicano tra loro per aperture lasciate nelle pareti divisorie, ma in genere si affaccia all'esterno solo il vano dove si trova l'ingresso. Con questa notevole innovazione la capanna del tipo unitario raggiunge la sua forma più progredita.

Una ulteriore modificazione porta, infatti, alla frammentazione dell'edificio che, per una maggior agilità funzionale, oltre che pel rispetto d'una elementare norma igienica, si risolve in un congruo numero di capanne monocellulari, strutturalmente invariate, ma di dimensioni molto diverse. Esse si dispongono intorno ad un comune spiazzo di disimpegno o sono allineate a intervalli irregolari sulle rive del bacino di pesca. In tal modo si realizza, vicino agli impianti della peschiera, un piccolo aggregato di baracche il cui edificio centrale e più vistoso è costituito dalla grande capanna che funge da alloggio per il personale. Una disposizione tutta particolare vien data alle « barraccheddas », piccole « barraccas » (dimensioni medie $m\ 2 \times 1,40 \times 1,50$) adibite esclusivamente a vedette notturne e, pertanto, sistemate su piazzuole di tavole sorrette da palafitte, ai margini delle giostre. Ciascuna di esse contiene appena una stuoia per il guardiano che durante la stagione di pesca può sorvegliare le camere di cattura attraverso lo spioncino con vetro di cui è munito l'ingresso. Altre notevoli

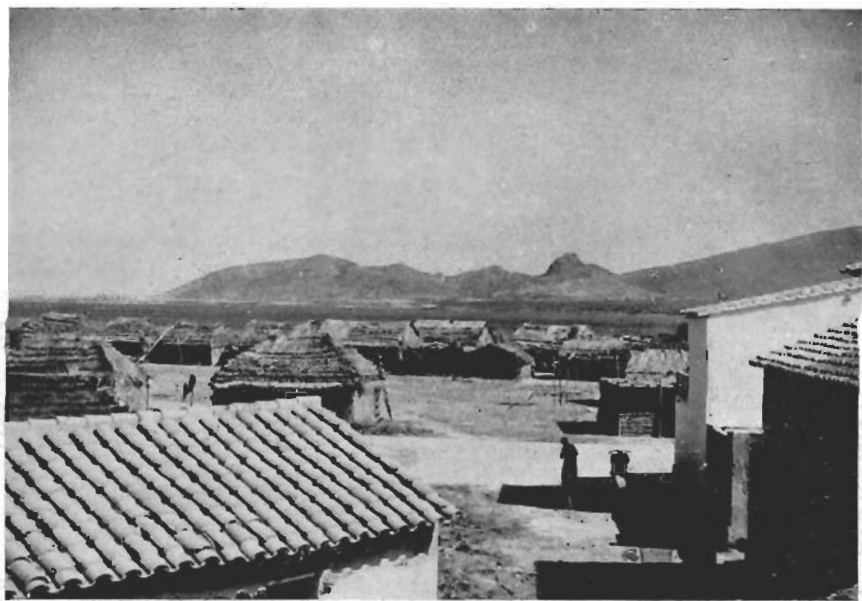
installazioni complementari sono rappresentate, infine, dalle tettoie pagliacee destinate al ricovero dei galleggianti e ad autorimessa.

Intanto che la baracca compie questa sua evoluzione, fanno già la loro comparsa in ambiente lagunare, dovunque riesca più agevole reperire materiali edili meno effimeri, le case peschatorie in pietre e laterizi. La prima di queste, costruita in riva ai ristagni del Siniscola, risalirebbe a non oltre il 1860 ed è una solida costruzione unitaria a piano elevato, ubicata a breve distanza dalla « barracca » riservata al custode che va ad abitarla non appena entrano in funzione i lavoratori. Poco più recenti sono i fabbricati maggiori di Pontis, sa Mardini e sa Pischeredda (Stagno di Cabras), dove l'impiego dei laterizi, introdotto da prima per l'edificazione delle case padronali, fu proseguito o ripreso in periodi diversi fino a che non vennero sostituite con le più robuste costruzioni murarie attuali tutte le baracche precedentemente usate come alloggio delle maestranze, magazzini, essiccatoi, attrezzature ed autorimesse, le quali avevano richiesto periodicamente costosi restauri. In queste località, che sono tra le più importanti nell'area d'origine della « barracca » (Oristanese), si conservano finora solo le « barraccheddas » e poche « barraccas » decentrate alle confluenze dei canali e abitate temporaneamente durante la effettuazione di determinate pesche. Nella vicina Mistras sono tuttora alloggiati in capanne vegetali i lavoratori, ed a Pesaria (S. Giusta), dal lato opposto, la sola costruzione in muratura è quella in cui ha sede l'ufficio della cooperativa e l'alloggio dei dirigenti. A Corru s'Ittiri — dove, essendo la peschiera immediatamente adiacente alla grande azienda agro-zootecnica di Arborèa, si è potuta installare, tra l'altro, una cabina elettrica che fornisce la energia alle celle frigorifere alle quali si fa anche affluire una gran parte dei prodotti di Marceddi — non rimane alcuna traccia di capanne, specie da quando anche le « barraccheddas » hanno ceduto il posto, sulla lunga diga a mare, ai casotti in muratura.

Tutti in pietra e laterizi sono, inoltre, l'aggregato peschatorio sorto all'imbocco della Bacàsara (Tortoli) e le dimore associate alle peschiere più meridionali dell'isola — esclusa quella di Maramura (S. Gilla) che è costruita in tavolame, ultima varietà locale della « barracca » — e al maggior numero di quelle settentrionali, dove soltanto qualche attrezzatura secondaria, come la tettoia per il riparo degli attrezzi e delle barche, o il loggiato che protegge l'uscio dell'abitazione principale, resiste ancora ad ogni innovazione. Sono, per contro, degni di particolare menzione il grosso villaggio di Marceddi, che si compone di svariate decine di baracche di canne (alcune con tetto a padiglione), abitate permanentemente dai locali pescatori di stagno, accanto ai quali vengono ad insediarsi stagionalmente gli aragostari algheresi, e il baraccone della peschiera di Posada (Stagno Longu), costituente



La «barracchedda» per la sorveglianza notturna delle camere di cattura, in uso nelle peschiere dell'Oristanese (Cabras).



Villaggio pescatorio di Marceddi. Tipico agglomerato misto di baracche monocellulari (con tetti a due e a quattro spioventi) e case in muratura.

(fot. B. Spano)



Tipo di aggregato elementare a pianta frazionata. Peschiera di Corru s'Ittiri. (Al centro della figura, i magazzini con le celle frigorifere).



Tipo di aggregato elementare a pianta compatta. Peschiera di S. Teodoro.

(*fol. B. Spano*)

l'esemplare più rappresentativo del massimo perfezionamento raggiunto dalla capanna del tipo unitario.

Per spiegare la sopravvivenza di queste e di tutte le altre baracche riscontrate nelle peschiere sarde, possiamo invocare principalmente un fattore geografico, quello delle distanze tra i bacini di pesca ed i luoghi di possibile prelevamento dei nuovi materiali da costruzione — distanze da valutare peraltro in rapporto alle caratteristiche topografiche locali che rendono più o meno malagevoli e dispendiosi i contatti con l'entroterra, specie quando ostacoli naturali, come vaste distese acquitrinose o divagazioni fluviali, isolano la peschiera sul litorale — ed un altro d'indole economica, consistente nell'entità dei profitti della pesca da cui dipende, in buona sostanza, il diverso grado di emancipazione dell'azienda dalle condizioni ambientali.

D'altra parte, influiscono favorevolmente sulla progressiva diffusione delle costruzioni murarie, la ripristinata sicurezza dei litorali, che vien determinando un crescente riflusso di popolazione verso il mare con un innegabile rifiorimento di tutte le imprese pescherecce, e, finalmente, la recente realizzazione della vasta bonifica sanitaria, la quale concorre a sollecitare l'incremento e la stabilizzazione delle sedi, prima assai rade e necessariamente precarie, anche in ambiente lagunare.

Rilevato ora che il rimodernamento delle abitazioni viene eseguito secondo schemi stilistici assolutamente liberi, nei quali non sono contemplati speciali motivi architettonici aventi un ben definito e costante significato funzionale, non sorprende affatto l'impossibilità di individuare nelle nuove costruzioni gli elementi di confronto su cui impostare una minuziosa classificazione di tipi. Esse rappresentano, complessivamente, rispetto alle vecchie costruzioni in vegetali, un integrale rifacimento di forme e strutture, che non sempre tiene conto dei notevoli perfezionamenti funzionali cui era pervenuta localmente, al termine della sua evoluzione, la tradizionale baracca. In queste circostanze, il miglior criterio di classificazione generale degli insediamenti dei pescatori di stagno, può esser quello suggerito dalla varietà del materiale costitutivo più che dalle forme delle dimore. Si distinguono, infatti, agevolmente tre tipi di stanziamenti: l'uno, *in baracche*; l'altro, *in abitazioni laterizie* e, il terzo, *in aggregati elementari misti di baracche e di case in muratura*.

Alla prima classe, cui vanno ascritte le abitazioni delle peschiere di Maramura (S. Gilla), s'Ena Arrubia (Arborèa) e Posada (Baronie), appartengono solo capanne unitarie con ciascuna non più di due vani, giustapposti, affiancati o sovrapposti, l'uno dei quali accoglie l'abitazione e l'altro il magazzino e l'attrezzeria. Nella seconda categoria, che è ormai la più numerosa, si devono distinguere, invece, le case unitarie — alcune delle quali ad unico vano — dagli agglomerati, giacchè le due solu-

zioni sono già indicative della diversa importanza economica della peschiera d'appartenenza. Si hanno case unitarie a Ponte Vecchio e Piscina sa Mola, nel Cagliariitano; a Malfatano, S. Caterina e Paringianu, nel Sulcis; a Calik, Casaraccio e Pilo, nella Nurra; a Porto Pozzo, Porto Pollo, Cugnana, Saline, Padrogiano e Porto Taverna, in Gallura; a Siniscola e Orosei (su Pedrosu), nelle Baronie. Si hanno invece raggruppamenti elementari, con i vari corpi di fabbrica separati o, per economia di spazio, addossati tra loro dai lati ciechi, a Porto Pino, Porto Botte, Corru s'Ittiri, S. Teodoro, Tortoli, dove sono alloggiate, spesso con quella del padrone o del gestore, due o più famiglie di pescatori. La terza classe, infine, comprende gli aggregati misti associati alle peschiere più importanti dell'isola: S. Giovanni-Marceddi, S. Giusta, Cabras e Mistras, dove la vecchia baracca continua a disimpegnare, accanto ai nuovi edifici, mansioni di primo piano.

BIBLIOGRAFIA

- ARCHIVIO DI STATO, CAGLIARI, *Peschiere, stagni e paludi*, vol. 166 dell'« Archivio Demaniale » (1818-48) e cartelle 51 e 75 degli « Atti delle Intendenze di Finanza » (sec. XIX).
- BRUNELLI G., *Provvedimenti per migliorare in Sardegna la pesca marittima, lagunare e d'acqua dolce*, in « Rivista di Biologia », Roma, 1919, pp. 545-558.
- CASU A., *Lo stagno di S. Gilla e la sua vegetazione*, in « Memorie della R. Accademia delle Scienze di Torino », Torino, 1910-11, pp. 231-276 e 295-333.
- DE ANGELIS C., *Osservazioni su alcuni stagni della Sardegna meridionale*, in « Boll. di pesca, piscicoltura e idrobiologia », Roma, 1949, pp. 190-215.
- *Osservazioni su alcuni stagni della Sardegna*, ibidem, 1952, pp. 207-245.
- MOLA P., *Acquicoltura sarda*, Sassari, 1917.
- *Geografia sarda peschereccia*, in « Boll. di pesca, piscicoltura e idrobiologia », Roma, 1936, pp. 167-188.
- MORI Alb., *La pesca marittima in Sardegna*, in « Studi Sardi », Sassari, 1949, pp. 215-245.
- OFFEDDU G., *La pesca di stagno in Provincia*, in « Notiziario Economico » della Camera di Commercio di Nuoro, 1950, n. 5.
- PAOLUCCI C., *La pesca in alcuni stagni salsi della Sardegna*, in « Boll. del Ministero Agricolt., Ind. e Commercio », Roma, 1909, pp. 8-28.
- *Le acque lagunari sarde e la vallicoltura*, in « Rivista di pesca, piscicoltura e idrobiologia », Roma, 1916, pp. 13-17.

SUMMARY. — The Author, making use in this paper of information and sundries collected through a personal inquiry, elucidates the present state of pond-fishery in Sardinia, of which methods of actuation and the principal equipment, as well as the trade of these products and their quantity have been determined.

The total incomes of this remarkable economic activity, for which people wish a decisive increase, have been at last compared with those of sea-fishery, which only lately, as the organization has been improved, has gained over the other.

By way of conclusion the Author considers the lagoon settlement and forms of fishermen's houses.