

Pasquale Cugia

Nuovo itinerario dell'Isola di Sardegna

Ravenna, 1892

in: Antonio Budruni, Yvette Gagliano, *Splendori e miserie. Alghero nelle cronache dei viaggiatori dell'Ottocento*

EDES, Sassari 1991

Il porto di Alghero lascia a desiderare qualcosa; direi anzi, molto. In certi punti esistono degli altifondi; è inoltre esposto ai venti dell'ovest e del nord-ovest, sì che al molo non possono ormeggiare se non legni di piccola portata: sulle 100 tonnellate. Crederei però che, mediante mine, si potesse migliorare il fondo; e, a mezzo di alcune gettate, ovviare la pericolosa traversia. Onde, non occorrerebbe che buona volontà e qualche sacrificio per parte degli enti interessati e del Governo. Qualche legno di grossa portata si avvicina nondimeno ad Alghero, ormeggiandosi ed anche stando all'ancora presso l'isolotto della *Maddalena*, distante un km. circa dal porto e luogo di guardia sanitaria. Eccellente ancoraggio hanno poi presso la torre di *Galera*.

Ma se in questo porto mancano i grossi legni, vi abbondano, e maggiormente un tempo vi abbondavano, i piccoli da 50 a 100 ton. Il mare di Alghero offriva il maggior campo per la pesca del corallo nel Mediterraneo; ogni anno vi conveniva considerevole numero di barche a tale scopo: per la maggior parte di Torre del Greco, una quarantina circa tra genovesi e livornesi, una decina algheresi. In alcuni anni se ne contò da 3 a 400; e a tal numero ascesero dal 1852 al 1855 in cui io mi trovai nel posto; ma assicurasi che anticamente ascendevano anche a maggior quantità. Negli ultimi tempi però total numero era di gran lunga diminuito, vuoi perché diverse barche ritennero miglior convenienza stazionare a Bosa; ma maggiormente per la scoperta dei banchi di corallo nei mari di Sciacca, dove, sebbene la qualità di questo polipaio fosse inferiore, si volsero i pescatori che frequentavano i mari algheresi.

Ma oggidì cotesta pesca va sempre più diminuendo; ed infatti «è una vera malinconia» (*Giornale Il Popolo Romano* del 26 novembre 1890 n. 263) il pensare che nello scorso anno in tutto il regno furono armate, per la pesca del corallo, solamente 45 barche in totale, della complessiva portata di ton. 2111, equipaggiate da 326 marinai. Di 18 che se ne armò a Torre del Greco, 12 si diressero verso Alghero e La Maddalena; pare anche che altre tre o quattro siano state lanciate in mare da armatori algheresi. Noto intanto che nel 1882 le barche di Alghero e dell'Asinara pescarono oltre 900 kg.

Il grave stato di cose avendo giustamente allarmato il Ministero di Marina, in seguito ad investigazioni praticate, il Direttore Generale della Marina Mercantile in apposita relazione ha

potuto constatare due essere le precipue cause del decadimento della pesca: 1) l'opinione che i banchi conosciuti siano esausti e poco produttivi, perché non si dà tempo alla riproduzione; 2) la qualità non buona del corallo raccolto nei banchi stessi. Inoltre vi hanno larghi depositi non smerciati a causa della moda (che però sembra voglia ritornare).

Tornando al porto di Alghero, nel pomeriggio del sabato e nei giorni festivi specialmente, era attraente spettacolo il vedere le barche accorrervi da ogni lato e ormeggiarsi presso le banchine. Non trattavasi per altro che di circa la sola metà; poiché, ordinariamente, le barche recavansi in città ogni quindicina per rinnovare le provviste, scaricare la pesca e operazioni consimili. È da immaginarsi l'animazione della piccola città di Alghero in tali giorni, nei quali spesso non mancavano i bisticci e le baruffe tra le varie ciurme. Il console napoletano si metteva allora frammezzo e le sarde autorità, chiamate, non invano intervenivano e lo coadiuvavano. Però non deve non riuscire doloroso il dire che questa abbondante e remuneratrice pesca riusciva di poco lucro alla popolazione; solo il Municipio e l'Erario percepivano alcuni diritti. Infatti, gli armatori provvedevano nel loro paese perfino il pan biscottato, unico alimento, credo, da loro dato alle ciurme. Ma ciò sarebbe stato il meno; il peggio si è che non si è pensato mai ad istituire e quanto meno incoraggiare con mezzi indiretti la lavorazione del prezioso polipaio; per cui, volendo avere qualche pezzo, bisognava raccomandarsi ai pochi armatori che seguivano le loro barche. Essi ordinariamente ve lo faceano tenere nel successivo anno, facendolo pagare ben di più che a Genova ed a Livorno; non parlo di Napoli, essendo anche più tenui i prezzi di quella piazza.

È la solita noncuranza o, fors'anco ignoranza delle cose sarde, da parte di chi regge i destini del paese; confortata per altro dalla solita apatia ed inerzia di noi isolani, comeché dessa possa avere larga scusa nei molteplici disinganni incontrati e nella mancanza di capitali. È ben d'uopo dire, però, molto ottenersi con le ardite iniziative e con le associazioni.

Nei mari di Alghero è copiosissima la pesca delle acciughe e delle sardelle, che, salate, vengono esportate. Abbondantissimi e squisiti sono i pesci ed i crostacei di ogni qualità; il mercato dei pesci di questa città è uno dei primi in Italia; comeché oggidì, meglio di trent'anni orsono, se ne esporti gran quantità, specialmente a Sassari.

Gran parte del vasto e fertile territorio di Alghero è coltivata eccellentemente, la rimanente è destinata al bestiame che allevasi in gran quantità. Svariatiissimi ne sono i prodotti; fra i principali noto i vini, comuni e scelti, tutti ottimi; il prezioso *Torbat* però eccelle e credo poterlo paragonare al *Reno*. Ardirei anzi suggerire fosse la coltivazione del vitigno che lo produce, estesa il più possibile, sì da farne largo tipo della plaga e di averne quantità tali da soddisfare ogni richiesta, che non può mancare. Il comizio agrario, il quale ha impreso a dare serio indirizzo alle cose dell'agricoltura nel circondario, vedrà se sia degna di apprezzamento questa mia idea, gettata lì alla buona. Intanto son

da notare le cantine: Guillot, varie volte premiata, Vitelli, Sannino, Adami, ecc.

Anche l'olio è importante prodotto, unendo alla squisita bontà la ragguardevole quantità. Né devesi tacere la conserva di pomodoro, della quale si fa larga esportazione anche fuori dell'isola; né la squisita uva passa, della quale, miracolo, pare si abbia conoscenza anche al Ministero di Agricoltura e Commercio; poiché rilevo aver desso chiesto informazioni sul modo con cui la si confeziona.

Un prodotto spontaneo è quello del palmizzo, *margallon*, del quale puossi dire esserne ghiotto il popolino.

Non poca è la cacciagione che si prende nel territorio d'Alghero; grossa o di pelo, e minuta; e di quest'ultima la massima parte è formata da pernici e beccaccie.

Son meritevoli di special menzione i mulini e i lavatoi per le ulive non ché le conerie e le fornaci da mattoni. Nel 1853 fu impiantata grandiosa fabbrica per l'estrazione dell'alcool dall'asfodelo, ma poco dopo si desistette come a Sassari.

Ad Alghero bevesi ancora l'acqua piovana raccolta nelle cisterne, come già a Cagliari, oppure quella salmastra dei pozzi; si dovrebbe pensare ad averne della migliore.

(pagg. 109-111)