



## ***La tradizione del pane a Santa Teresa Gallura.***

***Dalla coltivazione del grano alla produzione del pane***



Ricerca bibliografico-documentale. Dalle iniziative di Magnon, alla presenza di campi di grano e dei mulini, fino alle licenze di panificazione a SantaTeresa Gallura





## Indice

Introduzione	p. 2
Magnon e il pane	p. 3
L'agricoltura a Santa Teresa Gallura	p. 8
Ammasso del grano	p. 9
Mietitura e lavorazione del grano	p. 15
Macinatura	p. 17
Attività panificatoria in casa	p. 18
I mulini di Santa Teresa Gallura	p. 20
I panifici del territorio teresino nel XX secolo	p. 25
Fonti bibliografiche	p. 30
Documenti d'archivio	p. 33
Informazioni sul Servizio Archivio Storico	p. 34



## Introduzione

La ricerca curata dall'Archivio Storico Comunale celebra il ciclo del grano e il suo prodotto principe, il pane, elemento essenziale della cultura e della dieta mediterranea, dalla spiga, agli sfarinati, ai pani.

Il tema del grano, visto da tante angolazioni, da quella storica a quella antropologica, da quella sociologica a quella agronomica, nei vari pannelli si tocca tutto il **ciclo produttivo del grano nel territorio teresino** dalla falce alla macina, fino ad arrivare al forno. Per elaborare la ricerca sono stati utilizzati i documenti conservati nell'Archivio comunale e fonti bibliografiche presenti nella Biblioteca comunale "G. Deledda".

Negli ultimi cento anni la nostra alimentazione è cambiata moltissimo a seguito dell'introduzione di nuove tecnologie produttive sia nella coltivazione che, e soprattutto, nella trasformazione industriale. Innovazioni che hanno reso estremamente più contenuti i tempi di produzione e che hanno cambiato il tramandare di determinati sapori e conoscenze.

PREZZI E CONSUMI DEL PANE NEL COMUNE di S. TERESA

AL 1° MARZO 1959

W O C I	q.li consumati al giorno	Prezzo L.
A - PANE VENDUTO	110	110 (variaz. 50 L. 05)
=====	Costo 20	110
a) a prezzo vincolato	Miceli 110	110
	110	
b) a prezzo libero	Miceli 200	140
	Costo 60	140
	Miceli 140	140
B - PANE CONTO TERZI	Miceli 140	=
=====	Costo	=
C - PANE DI PRODUZIONE	Miceli	=
=====	Costo	=
CASALINCA	Miceli	=

I I S I N D A C O

<sup>1</sup> AstoSTG. Questionario prezzi e consumo del pane 1959 compilato dal Sindaco Giovanni Nicolai.



## Magnon e il pane

Pietro Francesco Maria Magnon, Comandante della Torre di Longonsardo, viveva in una misera condizione con i suoi soldati: esposti al freddo e al vento, impossibilitati a difendersi in caso di attacco per via delle pessime condizioni della struttura muraria della torre, con scarse munizioni e soprattutto l'approvvigionamento della truppa, talmente esiguo che Magnon dovette più volte segnalare di non poter continuare il lavoro, essendo privo di mezzi di sussistenza.

Come si evince dalla lettura delle lettere del Capitano Magnon, conservate in copia presso l'Archivio Storico del Comune di Santa Teresa Gallura, le condizioni deprecabili di vita sono espresse molto bene in una lettera rivolta al Segretario di Stato presso il Vicerè del 7 luglio 1803 in cui scrive:

*“Mi trovo nuovamente senza pane con tutto il distaccamento. Essendo scarso il trico non può somministrarlo l'Ufficio di Tempio, il quale d'altronde si lagna della troppa spesa che cagiona alla cassa il trasporto con cavalli a queste tre torri di Longon Sardo, Vignola e l'Isola Rossa. Benché sia giunto alla Maddalena il battello con le provviste, lo scrivano della medesima, sotto il pretesto di non trovarvisi la Regia Gondola il S. Placido, si ricusa a farci passare il biscotto che antecedentemente il detto legno trasmetteva a queste torri crociando su di queste spiagge. Aggiunge detto scrivano che l'ufficio generale del soldo avendolo lasciato senza denaro non può pagare il nolo d'uno schiffo per provvederci, né farmi passare l'olio per queste guardie che da sei mesi sono stato costretto di somministrare a mie spese.”<sup>2</sup>*

In una lettera del **20 aprile 1804** si legge che per quanto riguarda il rifornimento di viveri, la Torre di Longonsardo dipendeva dal magazzino de' La Maddalena. Il trasporto del cibo dall'isola a Longonsardo avveniva via mare, tramite piccole imbarcazioni, era però purtroppo legato alle condizioni meteorologiche e all'efficienza di gondole da trasporto. Spesso, infatti, il ritardo nel rifornimento di pane e viveri non era dovuto a inadempienza della Regia Cassa, ma alle condizioni meteorologiche avverse che causavano naufragi e perdita del materiale.

Nella stessa lettera Magnon comunica che non è stato rifornito della solita provvista di pane e che lui e i suoi soldati sono in preda alla fame. Per garantire la sussistenza ai propri sottoposti, spesso Magnon anticipava di tasca propria le somme o i generi indispensabili, in attesa poi di un rimborso che spesso tardava ad arrivare.

---

<sup>2</sup> Vedi Lettera del 07 luglio 1803. *“Gli anni di Nelson 1803-1805”*, a cura di Salvatore Sanna, Comune di La Maddalena. La Maddalena, Paolo Sorba Editore, 1996. pp. 24-25.



.... Confesso umilmente a V.S. Ill(ustrissi)ma che per togliere i gravi [inconvenienti] a cui m'espongono le cotanto frequenti mancanze di pane, ebbi un'istante l'idea di proporre all'Ufficio generale del Soldo, di farlo fabbricare in questa torre stessa, in cui abbiamo un forno bel e fatto, competente pel nostro uso delle tre torri, purché mi fosse stato pagato a qualche bagatella di più che a Sassari, stante che non abbiamo molini a acqua; avrei potuto pregare il Sig(no)r Command(an)te del Corpo di lasciarmi uno o due soldati, che abbiamo pratici della munizione, ed avrei potuto forse trovare i mezzi di fare con un'imprestito il fondo della prima anticipazione, con che il soldato avrebbe sempre avuto il suo giusto peso, ed una qualità di pane superiore; ma tutto il mio progetto è svanito al riflettere, che li Commissarj di Tempio, e della Maddalena, sono lasciati sì lungo tempo senza fondi, qual considerazione..." Inoltre, non potendo fare altro per migliorare la vita dei suoi sottoposti e non disponendo più di denaro da anticipare, propone di produrre il pane direttamente nella torre poiché vi è un forno.

Il 4 giugno 1806 Magnon racconta il seguente episodio:

"...Lunedì precorso l'apparenza d'una pioggia determinò alcuni monopolisti di questo paese, non solo ad alzare il prezzo del grano, ma eziandio a lasciare chiusi i loro magazeni. Siccome non vi è in questa villa che poco, o nulla di cautela per l'annona, mi viddi ben tosto la casa contorniata d'una folla di poveri, che chiedevano per carità, che gli si procurasse grano [...] Quindi feci ad alcuni particolari che sapevo avere grano, la richiesta d'introdurre sulla piazza due razieri caduno, e venderlo al prezzo corrente. Quindi per non rimanere la villa totalmente sprovvista in caso d'ulteriore bisogno, proposi alle persone le più oneste, e benestanti, di formare una sottoscrizione a tenore della loro generosità, e commiserazione per le miserie del povero, all'oggetto di radunare un piccolo capitale, col quale avremmo segretamente fatto comperare una partita di grano da vendere al popolo, senza verun'interesse.

In meno di due ore, le più rispettabili persone mi secondarono così bene, che ebbi in potere circa sei cento scudi. Non tardai d'accorgermi quanto possa l'opinione in simili circostanze, e che il radunamento del volgo alla mane doveva essere stato eccitato dalla cupidigia di vendere più caro, o da qualche Segreta malignità. Di fatti li particolari che avevo richiesti, subodorando che avevo mezzi per acquistare qualche partita di grano, portarono ben docilmente il loro grano sulla piazza per tre lire, e cinque soldi lo starello di Tempio. Molti massaj partirono per cercarne nell'Anglona, e la quiete fù talmente ristabilita, che neppure vi fù concorso, per comperare quel grano ch'era esposto in piazza, sebbene fosse di buona qualità. Stimai ben inutile d'indagare d'onde potesse essersi originata la mane la vociferazione, che non vi era trico..."



Esasperato dalla situazione, ancora in una lettera del 21 febbraio 1807, Magnon rimarca che la situazione non è migliorata anzi, avendo fatto analizzare uno dei panini fornitigli dal governo, descrive a Rossi l'esito e la bassa qualità del prodotto che lui e i suoi uomini erano costretti a mangiare.

*“...Non avendo potuto, malgrado tutte le mie rappresentazioni al Signor Ufficiale Provisionale del Soldo di Tempio, ottenere che ci inviassero del pane di munizioni<sup>3</sup> più accettabile, oso, Signore, prendere la libertà di indirizzarvi uno dei migliori dell'ultimo carico che ci hanno passato, non dubitando che la vostra giustizia e la vostra umanità degneranno interessarsi presso Sua Maestà il nostro Augusto Maestro per far fornire un alimento meno scadente, meno pericoloso per la salute [...] Quando il Signor Cavaliere Demaj ebbe l'occasione di passare qui con una delle sue mezze Galere Reali, ebbi l'onore di parlargli nei dettagli degli inconvenienti in cui ci troviamo per il pane. Oltre alla scadente qualità di quello che ci inviano, quando il tempo è pessimo, noi lo riceviamo immancabilmente bagnato e in pasta, perché il tragitto da Tempio a qui è di undici ore almeno, con un cavallo carico. Quando le rive non sono attraversabili noi ne siamo privati totalmente per più giorni, senza contare che il trasporto, tanto qui che a Vignola e all'Isola Rossa, diviene a carico della Cassa Reale, oltre che se noi ci trovassimo nel caso di doverci fermarci nella torre, all'avvicinarsi di un pericolo qualunque, saremo infallibilmente sopraffatti dalla fame. Queste considerazioni fecero pensare al Signor Cavalier Demaj così come a me, che ci sarebbe un interesse ben reale nel fabbricare qui stesso il pane per le tre torri. Noi abbiamo il forno nel rivellino di questa torre. Non si tratterebbe che di installare un piccolo mulino a bestia da soma nella cucina stessa o il soldato semplice: abbiamo degli individui che sanno fare molto bene il pane e il biscotto. Avremo allora la provvista assicurata anche per il caso più imprevisto. Il soldato avrebbe un pane eccellente e del giusto peso, e la Cassa Reale guadagnerebbe i costi del trasporto da Tempio alle tre torri. [...]*

*Sono stato curioso di fare l'analisi del pane che ci hanno fornito, e devo confessare con dispiacere, che ho ottenuto un risultato di suono e di sabbia che rende poco onore alla probità del munizionario di Tempio. Se oso, Signore, farvi sapere ciò, ho creduto di doverlo per la cura della truppa, e avrei ardentemente desiderato che su un oggetto di questa importanza, voi vi foste degnato di dire una parola al Signor Barone Desgeneyts o al Signor Cavaliere Demaj, che conoscono l'uno e l'altro perfettamente l'assetto di questo locale deserto, la distanza da Tempio e tutti gli inconvenienti che possono aver luogo qui, mentre il pane viene a mancare, quando non ci sarà che la diserzione della*

---

<sup>3</sup> Il pane di munizioni è il pane che, secondo i regolamenti, è fornito dall'esercito come cibo alle truppe, perché il pane è una parte indispensabile dell'approvvigionamento alimentare e quindi della forza dell'esercito.



*truppa, che ho dovuto alimentare più volte facendo fare dei biscotti sotto la cenere presso i pastori vicini... ”.*

Il pane viene analizzato e questi sono i risultati che da Saint Real vengono inviati al Conte di Roburent e poi trasmessi al Magnon:

*“...Ecco Signor Conte, ciò che è risultato dell'esame del pane che mi avete trasmesso.*

*Primo. Ho sciolto un'oncia di mollica nell'acqua pura; ed è precipitato in 53 grani<sup>4</sup> di una fecola bianca, che ho separato prima di tutto dal resto del pane passando tutto attraverso un canovaccio fitto, poi dall'acqua nella quale è stata diluita filtrandola attraverso la carta. La fecola rimasta sul filtro ben edulcorata era bianca e ho riconosciuto che era amido, o farina semplice dissolvendosi nell'acqua bollente e formante della colla. Secondo. L'acqua che ho passato attraverso il filtro era un po' salata, ne ho precipitato tramite evaporazione circa un mezzo grano di muriato di soda. Terzo. Il resto del pane essiccato, ridotto in polvere e sciolto nell'acqua è rimasto sospeso per lungo tempo. Ho raccolto il primo precipitato e l'ho dissolto nell'acido nitrico, non ho riconosciuto nulla che possa indicare che la farina prima di formare il pane fosse stata mischiata con ossido di calcio, o sabbia, o del gesso. Il giudizio che riporto su questo pane è che è stato mal [?], mal cotto e che non ha fermentato o lievitato abbastanza e di conseguenza che dev'essere di difficile digestione, senza contenere tuttavia nulla che possa provare una frode diretta da parte del munizionario, ma solamente una errata produzione, che l'ha messo nella situazione di vederla giustamente rifiutare. Baso il mio giudizio in parte sulle qualità apparenti del pane, in parte sulle esperienze precedenti. Il pane che mi è stato trasmesso aveva la crosta bruciata e la mollica appiccicosa. Dunque, il forno era troppo caldo quando è stato messo e non è stato lasciato abbastanza tempo. Dunque, è stato mal cotto.*

*Il pane era lucido nella parte superiore: ha dato (cap. 1) più del dodicesimo del peso di una farina normale, o di amido. Dunque, la parte [?] della farina non è stata ben mischiata con la parte glutinosa, o il glutine, mescolanza che caratterizza la panificazione e si opera attraverso l'impasto e la fermentazione.*

*Dunque, è stato mal impastato e non ha fermentato uniformemente in tutta la sua sostanza.*

*Non avendo dato che un 1152esimo del suo peso di sale marino (cap. 2) è probabile che non sia stato affatto saltato, questa piccola quantità si trova naturalmente nell'acqua di San Pancrazio. Il difetto di sale rende il pane indigesto soprattutto quando è mal impastato e mal fermentato.*

---

<sup>4</sup> Il grano (simbolo: gr, dall'inglese grain) è un'unità di misura di massa usato in vari sistemi di misura; pertanto, non esiste una corrispondenza biunivoca con il grammo. È un'unità di misura molto usata nei paesi anglosassoni, in particolare viene usata in ambito agricolo, chimico, gioiellieristico e munizionistico.



*Non essendo risultato dalla sua dissoluzione nell'acido nitrico alcun sale a base terrosa, e non essendosi formato alcun precipitato sabbioso, qualsiasi miscela illecita sembra escludersi; dico sembra perché potrebbe darsi che sia stato mischiato con della farina d'orzo, o di altro isolato, che sfugge all'analisi.*

*Questo pane è stato rifiutato al munizionario perché la sua cattiva preparazione è evidente.*

*Ecco Signor Conte tutto ciò che posso dire su questo pane e penso che sia importante essere inflessibile sulla qualità del pane..."*



## L'agricoltura a Santa Teresa Gallura

Quando il Capitano Pier Francesco Maria Magnon si trasferisce nel territorio di Longonsardo, trova vastissimi territori non coltivati e occupati dai pastori. Nell'elaborare il suo progetto per la costruzione del villaggio immagina una distribuzione a tutti coloro che si trasferiranno nel villaggio di circa sei starelli di terreno a capo famiglia. Scopo di questa ripartizione era quello di abituare la popolazione all'agricoltura e allo stesso tempo favorire la stanzialità.

Inoltre, Magnon predispone dei grandi terreni comunitari dove impiantare colture come il grano, indispensabile per il sostentamento di tutta la comunità, e nei quali alternare la coltivazione cerealicola con il pascolo, come si faceva nel resto della Sardegna (alternanza vidazione - paberile). Tra i vari interessi del Magnon vi erano gli studi delle tecniche agricole e facendo parte della Reale Società Agraria di Cagliari tradusse dal francese un capitolo dell'opera "*Cours complet d'agriculture*"<sup>5</sup>. In una Relazione del 1805<sup>6</sup> cita il trattato e la sua pubblica utilità, in particolare il capitolo in cui vi erano delle riflessioni sull'utilizzo parsimonioso del grano dopo la carestia. A tal proposito scrive un articolo intitolato: "*Sulla coltura del grano detto saraceno. Del fu socio ordinario Magnon*" in cui oltre a informazioni generali sulla storia, caratteristiche, metodi di coltivazione e utilizzo del grano "sarraceno", ne elogia i vantaggi che apporterebbe la sua coltivazione in Sardegna. Poi si sofferma sulla semina che lui stesso ha personalmente sperimentato a Longonsardo, descrivendo come ha approfittato delle prime piogge autunnali, la scelta dell'appezzamento del terreno, la composizione della terra adatta e di come il grano giunto a maturazione abbia reso:

*"Ne seminai quest'anno cinque grani di pochi ricevuti. Li 25 del precorso agosto, per approfittare della prima pioggia, furono posti in un angolo del mio orto guarentito dalla siepe dai venti di Maestrale e di Tramontana. La terra, non concimata da due anni, era di una natura leggiera ed arenosa: raccolsi i primi grani maturi al 21 d'ottobre, e visitando giornalmente le mie piante, per raccoglierne le semenze a misura che maturavano [...] porto opinione che in Cagliari si possa seminare più presto"*<sup>7</sup>.

In una lettera del giugno 1805<sup>8</sup> Magnon ha il timore che il grano raccolto e conservato nella Torre possa essere saccheggiato per esportarlo clandestinamente o ne fossero create maldicenze per alzarne il prezzo.

---

<sup>5</sup> Cours complet d'agriculture théorique, pratique, économique, et de médecine rurale et vétérinaire, suivi d'une Méthode pour étudier l'agriculture par principes, ou Dictionnaire universel d'agriculture, par une société d'agriculteurs, et rédigé par M. l'abbé Rozier, Parigi, 1781-1800

<sup>6</sup> Copia AStoSTG Relazione Magnon datata 29 giugno 1805

<sup>7</sup> Memorie della Reale Società Agraria ed Economica. Roma: Carocci, 2001

<sup>8</sup> Copia AStoSTG Lettera del 20 giugno 1805 Da Magnon a De Quesada (dest. attribuito): Furti di grano e aumento della vigilanza.



## **Ammasso del grano**

Passando ad anni più recenti, è datato 19 febbraio 1962 un decreto prefettizio che dice che, essendo necessario aggiornare gli elenchi dei produttori della Provincia di Sassari tenuti al conferimento del grano all'ammasso per contingente, questi erano obbligati a denunciare all'Ispettorato Provinciale dell'Agricoltura di Sassari la superficie seminata a grano duro e la superficie seminata a grano tenero nell'annata corrente.

Presso il comune era disponibile il modulo da compilare entro il 31 marzo di ogni anno che permetteva di avere un quadro generale sulla produzione e assicurarsi che tutti avessero la giusta quantità di grano, poiché quello in eccesso doveva essere conferito presso un deposito e da lì distribuito a coloro che non ne possedevano.

Anche nelle frazioni era presente un ammasso del grano dal 1938, si ha notizia che nel 1955 questo deposito viene spostato da Porto Pozzo alla vicina località di San Pasquale a causa di un'annata in cui l'ammasso aveva subito ingenti danni. Ma già nel 1956 venne richiesto il suo ripristino nel deposito di Porto Pozzo da tutti gli agricoltori a causa della lontananza e della scomodità dell'ubicazione, nonostante l'inadeguatezza dei locali in cui esso veniva tenuto in custodia.

In archivio sono conservati alcuni elenchi dei produttori autorizzati e degli agricoltori che richiedono il conferimento del grano relativi agli anni 1959/60, 1960/61, 1961/62.



*fu il*

ELENCO DELLE DENUNCIE GRANO ANNATA AGRARIA 1959 - 1960- (S. Pasquale)

- |                                  |                        |
|----------------------------------|------------------------|
| 1- Arras Giovanni                | 54- Sanna Caterina     |
| 2- Bulciolu Antonio              | 55- Scampuddu Caterina |
| 3- Cossu Pietro                  | 56- Sassu Sebastiano   |
| 4- Carta Giacomo                 | 57- Spano Onofrio      |
| 5- Carta Michele                 | 58- Sanna Francesco    |
| 6- Demuro Sebastiano             | 59- Sanna Domenico     |
| 7- Degosciu Giovanni Maria       | 60- Traconi Giuseppina |
| 8- Filigheddu Salvatore          | 61- Tommeacciu Tomaso  |
| 9- Filigheddu Antoniccu          | 62- Turmeacciu Michele |
| 10 - Filigheddu Giovanni Antonio |                        |
| 11- Fara Giovanni                |                        |
| 12- Giorgioni Mario              |                        |
| 13- Giagoni Paolo                |                        |
| 14- Lombardo Martino             |                        |
| 15- Lombardo Nicolo'             |                        |
| 16- Lombardo Mariangela          |                        |
| 17- Mannoni Tomaso               |                        |
| 18- Molino Raimondo              |                        |
| 19- Murrari Giacomina            |                        |
| 20- Mannoni Pancrazio            |                        |
| 21- Mannoni Nicolo'              |                        |
| 22- Mannoni Pietro               |                        |
| 23- Molino Giovanni Maria        |                        |
| 24- Mannoni Giovanni Maria       |                        |
| 25- Mannoni Pietro               |                        |
| 26- Molino Giacomo               |                        |
| 27- Molino Tomaso                |                        |
| 28- Mannoni Giacomo              |                        |
| 29- Mannoni Giovanna             |                        |
| 30- Mannoni Nicoletta            |                        |
| 31- Mannoni Andrea               |                        |
| 32- Molino Tomaso                |                        |
| 33- Malva Domenico               |                        |
| 34- Mannoni Maddalena ved. spano |                        |
| 35- Molino Salvatore             |                        |
| 36- Molino Antonio Maria         |                        |
| 37- Cuccadu Giovanni Maria       |                        |
| 38- Occhioni Rosa                |                        |
| 39- Orecchioni Salvatore         |                        |
| 40- Pisciotto Giovanna           |                        |
| 41- Pirredda Giovanni            |                        |
| 42- Panu Giovanni Maria          |                        |
| 43- Panu Giovanni                |                        |
| 44- Panu Ignazio                 |                        |
| 45- Rasenti Raimondo             |                        |
| 46- Rasenti Giuseppino           |                        |
| 47- Rasenti Giovanni             |                        |
| 48- Rustaggia Tomaso             |                        |
| 49- Spano Antonio                |                        |
| 50- Sanna Pasquale               |                        |
| 51- Serreri Giovanni Santo       |                        |
| 52- Soggiu Francesco             |                        |
| 53- Soggiu Andrea                |                        |

<sup>9</sup> AstoSTG Elenco denunce grano annata 1959/60 San Pasquale, Sindaco all'epoca Giovanni Nicolai.



Elenco degli agricoltori che hanno presentato domanda di conferimento grano all'amasso:

N°	Cognome, nome e paternità	Qualifica	Residente	Località coltivata	Superf. coltivata Ha.	Quantità pres. da conf. Q.li
1	Brunetto Giovanni	Mezzadro	S.Teresa	Capizza vacca	3	10.=
2	Battino Salvatore di Battista	Mezzadro	"	Curichena	2	6.=
3	Battino Martino di Battista	Affittuario	"	Curichena	3	3.=
4	Battino Antonio fu Antonio	Propriet.	"	Curichena	3	5.=
5	Battino Paolo fu Antonio	Id.	"	Curichena	3	25.=
6	Caverano Domenico fu Antonio	id.	"	Buvonaggia	3	10.=
7	Caliolo Antonio fu Andrea	id.	"	La Contessa	1	5.=
8	Cossu Giov. Antonio di Salvatore	Affitt.	"	La Ficocchia	3	10.=
9	Cossu Giov. Maria fu G. Andrea	Mezzadro	"	La Colba	7	7.=
10	Cossu Francesco fu P. Paolo	Propriet.	"	La Ficocchia	2	5.=
11	Cossu Ilario fu Michele	id.	"	La Ficocchia	4	15.=
12	Comiti Paolo di Antonio	Mezzadro	"	Buoncamino	5	30.=
13	Cigliocdu G. Andrea fu Salvatore	id.	"	Fistinedda	5	10.=
14	Ghisu Giovanni fu Gilberto	id.	"	La Conchedda	5	10.=
15	Lai Giovanni fu Antonio	id.	"	La Conchedda	4	10.=
16	Mannoni Martino fu Nicola	Propriet.	"	Valdimela	5	10.=
17	Mannoni Giov. Giuseppe di Andrea	id.	"	Conchedda	4	10.=
18	Mannoni Andrea fu Antonio	id.	"	Tiglaroni	3	62.=
19	Mannoni Antonio di Andrea	id.	"	La Conchedda	3	8.=
20	Mannoni Nicola di Martino	id.	"	Valdimela	2	5.=
21	Mieddu Angelo	id.	"	Li Puzzi	2	7.=
22	Maseddu Francesco di Giovanni	Mezzadro	"	Conca di Ica	4	12.=
23	Occhioni Martino di G. Antonio	Propriet.	"	Li Puzzi	4	6.=
24	Occhioni G. Antonio fu Martino	id./	"	Li Puzzi	4	5.=
25	Occhioni Angelo fu Martino	id.	"	Carasi	3	6.=
26	Occhioni Giovanni di Ilario	affitt.	"	Idinalboni	6	40.=
27	Oggiano Ferruccio fu Giorgio	Propriet.	Laerru	Capo Testa	3	72.=
28	Occhioni Giovanni fu Nicolò	id.	S.Teresa	Capizza vacca	5	12.=

195

<sup>10</sup> AstoSTG Elenco agricoltori 1959/60, Sindaco all'epoca Giovanni Nicolai.



COMUNE DI SANTA TERESA GALLURA

VERBALE N°1

**OGGETTO:** Esame denunce superficiali seminate a grano nell'anno 1961-1962-  
L'anno Mille novecentosessantadue addi sedici del mese di Aprile  
in S.Teresa Gallura e nell'Ufficio Comunale, si e' riunito il  
Comitato Comunale dell'agricoltura e nelle seguenti persone;

- |                                                                          |                  |
|--------------------------------------------------------------------------|------------------|
| 1-Roggero Paolo- Sindaco                                                 | Presidente       |
| 2-Sec.Francesco Filigheddu                                               | membre effettivo |
| 3-Riva Giuseppe                                                          | " "              |
| 4-Pintus Luca                                                            | " "              |
| 5-Cochioni Giovanni Maria                                                | " "              |
| 6-Ingoglia Vincenzo Coccedente del luogo CC. membro aggiunto<br>senza V. |                  |

Assiste e redige il verbale Nasoddu Paoline, delegato dal Segretario  
Comunale.

Visto il decreto Prefettizio in data 19/2/1962 N°3/1332-Div.3° con il  
quale si impartisce disposizioni in merito all'accertamento delle super-  
ficie seminate da parte dei Comitati Comunali dell'agricoltura;

Ritenuto di provvedere in merito al Comitato procede all'esame  
delle denunce presentate in il 15/Aprile 1962 con le seguenti risultanze:

a) Numero delle denunce esaminate nel capoluogo	N°65
" " " " nella frazione	" 31
" " " " S.Pasquale	" 31
In totale denunce esaminate	<u>96</u>
b) numero delle denunce accolte	96
c) Denunce notificate	nessuna
d) Denunce non accolte	"

Il Presidente

*Paolo Roggero*

I membri

*Francesco Filigheddu*

*Luca Pintus*

*Giuseppe Riva*

*Giovanni Maria Cochioni*

*Vincenzo Ingoglia*

Il Delegato

*Paoline Nasoddu*



*Per ricevuta*  
*Stenucci*

<sup>11</sup> AstoSTG Verbale denuncia aree seminate a grano 1961/62, Sindaco all'epoca Paolo Roggero.



MINISTERO DELL'AGRICOLTURA E DELLE FORESTE  
ISPettorato Provinciale DELL'AGRICOLTURA  
SASSARI

N° 1° ELENCO DEI PRODUTTORI DI S. TERESA GALLURA AUTORIZZATI AL CONFERIMENTO DEL GRANO NEL MAGAZZINO AMMASSO DI S. TERESA GALLURA

N°	Nominativi dei conferenti	Quantità da conferire
1-	Altana Nicola fu Slavatore	Q/li 5,90
2-	Azzigana Pietro fu Tommaso	" 0,70
3-	" Gavino fu Tommaso	" 7,25
4-	Battino Giov. Gerolamo fu Pasquale	" 0,80
5-	Battino Pietro fu Giovanni	" 3,25
6-	Battino Antonio fu Antonio	" 3,95
7-	Bolciolu Tommaso fu Giovanni	" 3,95
8-	Battino Martino di Battista	" 0,65
9-	Careddu Domenico fu M. Antonio	" 0,80
10-	Ciarolu Giacomo fu Antonio	" 1,15
11-	Cera Elena fu Alberto	" 5,90
12-	Casula Paolo di Sebastiano	" 3,00
13-	Comita Antonio fu Paolo	" 7,25
14-	Cossu Michele fu Tommaso	" 0,75
15-	Cossu Salvatore fu Giov. Antonio	" 5,25
16-	Careddu Leonardo fu Andrea	" 1,50
17-	Cossu Ilario fu Michele	" 5,25
18-	Cossu Tommaso di Ilario	" 3,00
19-	Cossu Giov. Mari fu Andrea	" 3,60
20-	Cugliolo Domenico fu Andrea	" 0,95
21-	Colombe Antonio fu Silvestro	" 3,95
22-	Cossu Giacomo fu Paolo	" 1,20
23-	Degosciu Michele di Nicolò	" 6,00
24-	Dello Fina Giuseppe fu Luigi	" 3,00
25-	Demuru Domenico fu Raimondo	" 0,60
26-	Devetta Antonio fu Battista	" 2,10
27-	Fastoni Ferdinando di Giovanni	" 2,70
28-	Fioredda Domenico fu Francesco	" 2,25
29-	Fioredda Tommaso fu Diego	" 5,35
30-	Filigheddu Salvatore fu Stefano	" 5,75
31-	Fioredda Antonio fu Diego	" 2,10
32-	Filigheddu G. Domenico fu Francesco	" 2,85
33-	Filigheddu Pietro fu Salvatore	" 5,95
34-	Fioredda Isidoro fu Andrea	" 0,75
35-	Giagoni Michelina fu Leonardo	" 0,60
36-	Giagoni Giovanni fu Leonardo	" 2,00
37-	Giagoni Luciano fu Ignazio Ilario	" 6,70
38-	Giagoni Giovanni Michele fu Leonardo	" 7,20
39-	Giagoni Giovanni fu Stefano	" 1,05
40-	Giaggioni Gavino fu Giovanni	" 2,85
41-	Giagoni Francesco fu Stefano	" 7,15
42-	Giagoni Francesco fu Andrea	" 2,55
43-	Muntoni Michelina fu Nicolò	" 1,85
44-	Marchioni Francesco fu Fidenzio	" 3,00
45-	Marchioni Antonio di Francesco	" 5,25

*1 Ft. Forting*

*g. e. c.*

Stampa circolare: MINISTERO DELL'AGRICOLTURA E DELLE FORESTE - ISPEZIONE PROVINCIALE - SASSARI

<sup>12</sup> AstoSTG Elenco produttori autorizzati 1960/61, Sindaco all'epoca Paolo Roggero.



## Mietitura e lavorazione del grano

Il grano era al centro del sistema di rotazione triennale e biennale delle colture e costituiva l'alimento più importante attorno al quale ruotava la quasi totalità dell'economia agricola sarda.

Il contadino, dopo aver ultimato l'aratura, ripassava sul campo e lanciava sull'area da seminare una manciata di grano in modo che i chicchi si distribuissero uniformemente.

Alla fine di giugno il grano era ormai maturo e pronto per la fase della mietitura.

La mietitura iniziava presto al mattino. I contadini procedevano per strisce regolari che partivano da un'estremità e arrivavano a quella opposta. La direzione del taglio era determinata dalla particolare conformazione del terreno e dall'inclinazione delle spighe. I mazzi di grano, tagliati e legati, venivano poi riuniti in covoni, posizionati in piedi e successivamente caricati su un carro a buoi e trasportati nelle aie per le operazioni successive. La posizione in piedi era adatta ad evitare di danneggiare le spighe e perdere in tal modo il prezioso seme. Le spighe, dopo la mietitura e prima della trebbiatura, venivano fatte essiccare al sole in modo da impedire che la muffa rovinasse il raccolto.



Vincent van Gogh, Il raccolto, 1888

L'aia era comunemente un'area comunale definita, in terra battuta nella quale confluivano tutti i contadini di una determinata area di riferimento. In queste aree venivano trasportate le messi e



sistematiche in grossi mucchi, vi si svolgeva la trebbiatura con i buoi e quando il grano era ben separato dalla pula<sup>13</sup>, si procedeva alla ventilazione.

La ventilazione è la fase di separazione del grano dalla paglia, con i forconi si procedeva a spazzare l'intera aia e raccogliere tutto il frumento in un mucchio. Operazione effettuata preferibilmente in giornate ventose. Successivamente, con le mani, venivano separate le spighe non perfettamente triturate dalle parti di scarto più minute, fino alla pulizia del frumento.

Il grano veniva infine pesato e immagazzinato in sacchi di juta o in appositi contenitori ben legati e tappati per evitare l'ingresso di topi o simili. Così conservato, costituiva la provvista principale della famiglia durante l'anno e fino alla successiva raccolta. Da qui, si attingeva periodicamente la quantità di grano necessaria per la preparazione del pane procedendo alla sua ultima e definitiva pulitura.

Una volta pulito, il grano poteva essere macinato in casa oppure portato nei mulini.

---

<sup>13</sup> La Pula, detta anche lolla o loppa, è un sottoprodotto derivante dalla lavorazione dei cereali ed è costituita dall'insieme delle brattee, o glumelle o glumette, che racchiudono il chicco. Il distacco avviene durante la trebbiatura in quei cereali, come frumento o segale, in cui le brattee non aderiscono alla cariosside; in altri cereali, come riso, avena e farro che presentano brattee più aderenti devono essere asportate con un processo denominato "sbramatura".



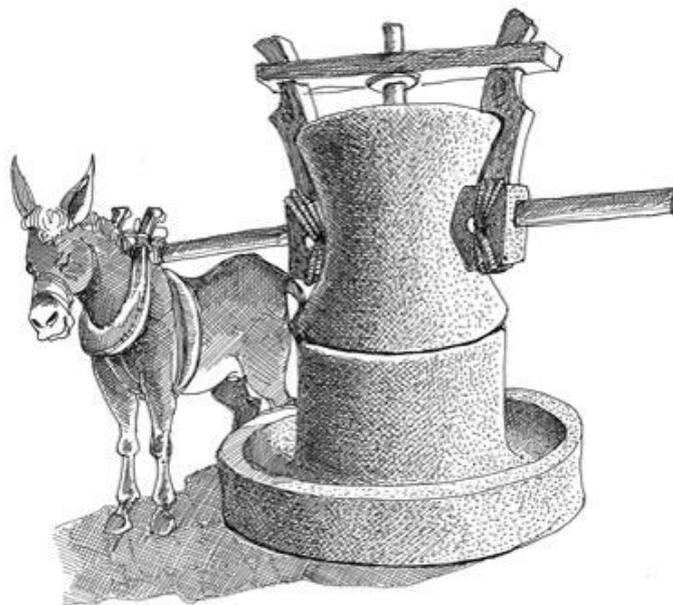
## Macinatura

Fin dall'antichità il grano veniva macinato col sistema della confricazione tra due pietre, costituito da una sorta di base di forma oblunga che conteneva il grano e sulla cui superficie si effettuava l'azione di triturazione con un ciottolone sferico. In epoca romana si iniziarono ad usare gli animali e venne introdotta in Sardegna la mola asinaria.

Le macine asinarie erano diffusissime in tutta la Sardegna fino agli anni '50, presenti in tutte le case. Oggi sono scomparse, soppiantate dai moderni mulini elettrici.

La macina asinaria era composta da due mole in pietra vulcanica, basalto poroso, che costituivano l'elemento essenziale dalla cui azione rotatoria si otteneva la triturazione del grano.

Attorno alla mola ruotava l'asino, a cui veniva legato un bastone alla sella, e girando intorno provocava la triturazione del grano e quindi la produzione della farina.



Disegno raffigurante la mola asinaria<sup>14</sup>.

Una volta prodotta la farina, questa si colava con setacci di vari tipi. In base al livello di purezza essa veniva utilizzata per diversi tipi di pane. Per confezionare il normale pane si mischiavano farina e semola, mentre per il pane per gli sposalizi o per le feste, la farina passava sotto ulteriori successive colature fino a ottenere un tipo sempre più bianco e prezioso.

---

<sup>14</sup> Vedi: <https://aiams.eu/storia/mulini-a-forza-animale.html>



## Attività panificatoria in casa

In Sardegna l'arte della panificazione ha radici antiche e la coltivazione del grano ha sempre avuto un ruolo fondamentale, essendo il territorio dell'isola adatto a tale coltura.

Alla donna è stato attribuito l'importante compito dell'attività panificatoria che garantiva la sopravvivenza quotidiana e il sostegno delle attività produttive della famiglia.

La buona padrona di casa doveva saper distribuire nell'arco della settimana, del mese e delle stagioni, le diverse attività e fasi della panificazione, doveva saper dosare la quantità di pane periodicamente necessario e programmarlo non solo in funzione del consumo familiare, ma anche in funzione della quantità e della qualità delle farine disponibili. Pertanto, doveva saper preparare il grano per la molitura, saper controllare la macinazione ed eseguire qualunque operazione nella setacciatura delle farine, nell'impastare, nella cottura e saper dominare tutti i procedimenti e le tecniche atti a confezionare i diversi tipi di pane, quotidiani e festivi<sup>15</sup>.

Era indispensabile, anche, la conoscenza dei condizionamenti che sui risultati potevano esercitare alcuni agenti esterni. Si doveva tener conto, infatti, di fattori climatici che influiscono sul processo di lievitazione, sulla plasmabilità dell'impasto e sulla temperatura del forno, e si doveva scegliere con cura la legna da ardere.

Si riteneva, però, anche, che sulla buona riuscita del pane potessero esercitarsi influenze benefiche o maligne da parte di persone presenti, parole, agenti magici. Condizioni che le donne dovevano favorire o evitare attraverso una serie di precauzioni empiriche e di pratiche magiche: scongiuri, formule magiche, segni di croce, benedizioni<sup>16</sup>.

L'avvento della macinazione industriale ha indotto radicali cambiamenti nell'attività panificatoria domestica, decretando inevitabilmente anche la rapida perdita delle relative conoscenze empiriche. Le donne che panificano oggi non hanno più bisogno di conoscere e distinguere le diverse varietà di cereali, né i modi di rendere più produttivi i diversi tipi di farina. Hanno imparato a valutare e mescolarle adattandole all'uso delle impastatrici meccaniche.

Col tempo si è modificato anche il modo di trasmettere questa tradizione, non si apprende più l'arte dalla propria madre fin da bambine ma si impara in età adulta da "maestre" depositarie dei saperi tradizionali, attraverso la partecipazione a corsi di formazione che, promossi da enti locali e

---

<sup>15</sup> Pani, Tradizioni e prospettive della panificazione in Sardegna. Fondazione Banco di Sardegna, Ilisso, Nuoro: 2005, p.76

<sup>16</sup> E. Delitala, "Il ciclo del pane in Sardegna: un problema aperto", in BRADS – Bollettino del Repertorio e dell'Atlante Demologico Sardo, Cagliari, n. 14, 1990, pp. 27-34.



territoriali, mirano a creare piccole produzioni di “nicchia”. All’interno di programmi di valorizzazione della filiera del grano sardo e nel quadro di una più ampia politica di “riscoperta e valorizzazione” delle risorse locali, presentati in sagre, mostre e premiazioni, i pani sono divenuti oggi potente strumento di attualizzazione della memoria culturale e di reinterpretazione della tradizione.

Il *pane pasquale* è modellato con maestria ed impegno artistico, lucidato con albume e arricchito con l’uovo con guscio incorporato nella pasta. Regalati dalle mamme, nonne e madrine, i pani destinati ai bambini assumevano dimensioni e forme che si adattavano all’età e al sesso del destinatario. Il valore di buon augurio che si attribuiva a questo pane con l’uovo era tale che non si escludevano neanche i bimbi di pochi mesi. Il pane era considerato cosa santa, al pane si davano tante forme diverse, di fiori, di frutti e di tutte le cose belle e buone. Le forme ricorrenti riproducevano animali domestici, cestinetti, borsette, bambole, gallinelle e galletti. In Gallura era tipico il corvo, *kulbòni* o *kulbulòni*, che aveva varie incisioni decorative sul dorso, tra cui le iniziali del bambino al quale era destinato<sup>17</sup>.

L’essenzialità della farina e del pane è poi rispecchiata linguisticamente nei vari cognomi. In Sardegna ricordiamo, in alcuni casi attestati già nei documenti medioevali, cognomi Farina (da *farína* “farina”), Farre, Arre e Farris (da centr. *fárre*, *árre*, log. *fárre*, camp. *fárri* “semolino d’orzo, farina d’orzo”), Pane e Pani (da log. *páne*, camp. *páni* “pame”), Panedda (da log. *panèdda* “focaccia, schiacciata”), Podda (da log. *pòdda* “farina di prima qualità”), Simbula e Simula (da camp. *símbula*, log. *símula* “farina di seconda qualità”) etc<sup>18</sup>.

---

<sup>17</sup> Pani, Tradizioni e prospettive della panificazione in Sardegna. Fondazione Banco di Sardegna, Ilisso, Nuoro: 2005, p. 307

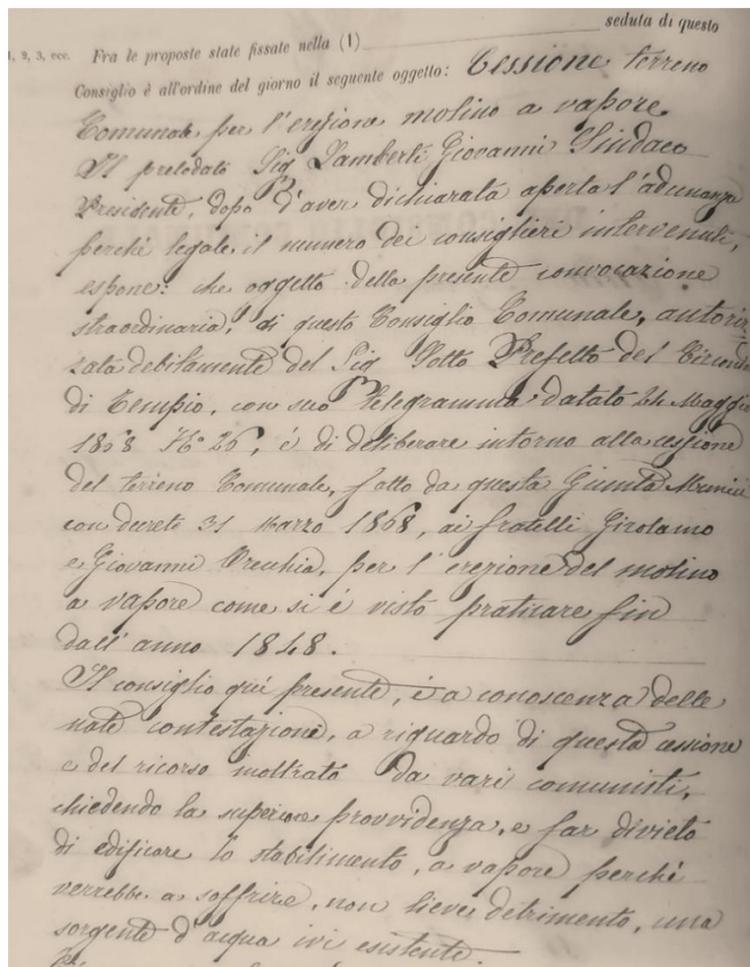
<sup>18</sup> Ivi, p. 344 e Cfr. M. Pittau, I cognomi della Sardegna. Significato e origine di 5000 cognomi, Sassari 1990.



## I mulini di Santa Teresa Gallura

La presenza nel territorio di Santa Teresa Gallura di mulini, già nel corso del XIX secolo, è testimoniata dalla documentazione d'archivio nel verbale di adunanza del Consiglio Comunale del 25 maggio **1868**, avente come oggetto la cessione di un terreno comunale per l'erezione di un mulino a vapore e nel verbale del 28 novembre 1868, relativo alla concessione di un terreno comunale a Carlo Nasini per la realizzazione di un mulino a vento, testimonianza della grande necessità di macinare grano per la produzione della farina.

Il 10 maggio **1869** il Consiglio Comunale si raduna per deliberare in merito alla convenienza di cedere il terreno comunale per la costruzione di un mulino a vapore.



19

<sup>19</sup> AStoSTG Delibera Consiglio Comunale del 10 maggio 1869, Sindaco all'epoca Giovanni Lamberti.

Trascr. "Oggetto: Cessione terreno comunale per l'erezione di mulino a vapore. Il prelodato Sig. Lamberti Giovanni Sindaco Presidente, dopo d'aver dichiarata aperta l'adunanza perché legale il numero di Consiglieri intervenuti, espone: che oggetto della presente convocazione straordinaria, di questo Consiglio Comunale, autorizzata debitamente dal Sig. Sotto Prefetto del Circondario di Tempio, con suo telegramma datato 24 maggio 1868 n. 26, è di deliberare intorno alla concessione del terreno comunale, fatto da questa Giunta Municipale con decreto 31 Marzo 1868, ai fratelli Girolamo e Giovanni Orecchia, per l'erezione del mulino a vapore come si è visto praticare fin dall'anno 1848. Il Consiglio qui presente è a conoscenza delle nate contestazioni, a riguardo di questa cessione e del ricorso inoltrato da vari comunisti,



Nel testo intitolato “Sardegna e Corsica: due Libri” del Dr. Carlo Corbetta<sup>20</sup> troviamo la seguente descrizione di Santa Teresa: “*Vi risiede un Console Francese, vi sono scuole discretamente frequentate; vi si educa una quantità grande di polli e galline come a Maddalena, dei quali e delle uova si fa discreto commercio di esportazione. Vi hanno due mulini a vento, ora però abbandonati, col sorgere di due a vapore, che macinano grano per Tempio. Da tutto si vede che la popolazione è svegliata*”.



Foto dei ruderi del Mulino a vento di Santa Teresa Gallura

Tutt’ora a Santa Teresa Gallura è visibile una struttura dalla forma tronco conica, costruita con blocchi di granito ordinatamente posti e di dimensioni variegata denominata “Mulino a vento”, e che anticamente presentava anche le classiche pale da mulino a vento. Non è dato sapere se sia proprio quello visto dal dr. Corbetta nella sua visita in Sardegna ma, grazie alla sua testimonianza, abbiamo la prova della loro diffusione già nel corso del XIX secolo.

---

*chiedendo la superiore provvidenza e far divieto di edificare lo stabilimento a vapore perché verrebbe a soffrire, non lieve detrimento, una sorgente d'acqua ivi esistente.”*

<sup>20</sup> Vedi: Carlo Corbetta, “*Sardegna e Corsica: due libri*”, Milano, Libreria Editrice Brigola, 1877, p. 471-472.



Tipologicamente la costruzione è assimilabile ad un mulino a torre (noti dalla fine XIII sec.), formato, appunto, da una torre cilindrica o a tronco di cono (prevalentemente in muratura), al cui interno erano presenti il meccanismo e le macchine di macinazione dei cereali. Sulla sommità una calotta girevole (cuffia o cappello o cappa) sosteneva il gruppo delle pale e poteva essere opportunamente orientata in direzione dei venti favorevoli.

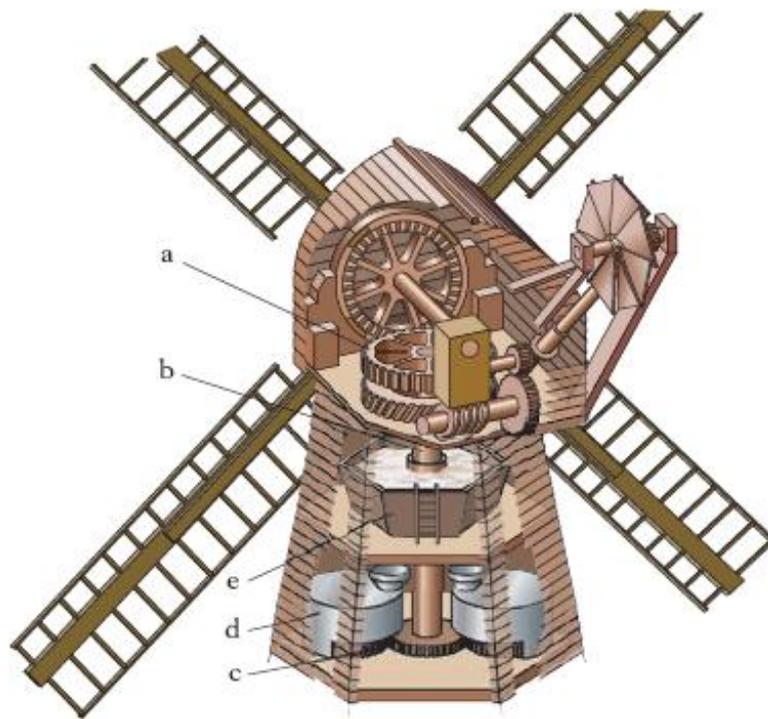


Immagine raffigurante l'interno di un mulino a vento<sup>21</sup>

In questo genere di mulini il meccanismo molitore è simile a quello di un mulino a ruota verticale, con la disposizione rovesciata dei componenti: le pale, generalmente in numero di quattro e costituite da un'intelaiatura di legno, facevano ruotare l'albero orizzontale ad esse solidale (fuso), il quale trasmetteva il movimento rotatorio all'albero verticale e, contestualmente, alla macina girante superiore.

La preziosità del mulino di Santa Teresa Gallura deriva dal fatto che tali tipologie di mulini non hanno avuto una grande diffusione in Italia; perciò, si tratta di un esemplare raro.

L'applicazione della normativa che disciplina l'industria della macinazione dei cereali, avvenuta tra gli anni '30 e '40 del XX secolo, permette di avere un quadro sull'attività molitoria in Sardegna, soprattutto in merito al passaggio verso le più innovative modalità produttive, la cui diffusione locale

---

<sup>21</sup> Vedi voce Mulino su Enciclopedia Treccani, disponibile al link: <https://www.treccani.it/enciclopedia/mulino/>



vedeva appunto massima espressione nel dopoguerra. Questo è infatti il periodo in cui il mulino idraulico lascia posto definitivamente agli opifici molitori funzionanti con l'ausilio dell'energia elettrica.

**Il Regio Decreto 1890/1938**, disciplina l'industria della macinazione dei cereali. Secondo le norme del decreto l'esercizio della macinazione dei cereali e delle leguminose è subordinato al rilascio di un'apposita licenza.

La legge si suddivide i mulini in due categorie:

- Mulini di 1° categoria: che producono farina per farne commercio;
- Mulini di 2° categoria: che producono sfarinati, esclusivamente per uso dei consumatori diretti, e la cui potenzialità di produzione giornaliera non sia superiore a 50 quintali.

Le concessioni per la costruzione di nuovi mulini o per la risistemazione di vecchi mulini venivano rilasciate dal Prefetto-Presidente del Consiglio provinciale delle corporazioni, competente per territorio (per i mulini di 2° categoria) e dal Ministro per le corporazioni (per i mulini di 1° categoria).

La licenza non poteva essere accordata qualora:

- il numero dei mulini già autorizzati all'esercizio della macinazione fosse sufficiente alle esigenze del consumo locale o nazionale;
- si riscontrasse che gli impianti di macinazione non fossero dotati di apparecchi e macchinari che assicurassero una sufficiente pulitura e la buona utilizzazione dei cereali e delle leguminose, oppure non risultassero idonei a produrre gli sfarinati cui erano destinati;
- gli impianti non risultassero rispondenti alle necessarie esigenze di carattere igienico sanitario.

Dalla documentazione comunale risaliamo alla presenza di un discreto numero di mulini nel territorio di Santa Teresa Gallura. Negli anni '50, erano presenti e funzionanti due mulini, quello della ditta Rasenti Giuseppe e Raimondo a Porto Pozzo, della capacità di 23 quintali e appartenente di 2° categoria, e quello di Antonio Giorgioni a Santa Teresa Gallura, appartenente alla categoria 1 e della capienza di 55 quintali. Abbiamo notizia di un terzo mulino, di 2° categoria e della portata di 25 quintali, di proprietà di Rubbiani Salvatore, ma che da una nota del Comune del 1948 risultava chiuso.



COMUNE DI S. TERESA GALLURA

N°2713/S di prot. S.Teresa li 12 Ottobre 1948

OGGETTO:Discipline industria molitoria-Ditta Rasenti Giuseppe e Raimondo.-

ALL'UFFICIO PROVINCIALE INDUSTRIA E COMMERCIO  
SASSARI

In riferimento alla nota N°3979 del 5.10.1948 si esprime parere favorevole per il trasferimento dell'impianto molitorio dalle localita'Porto Pozzo" alla localita'"Marazzino" e per la sua trasformazione da gas povero in elettrico.-

Tengasi presente che il mulino della ditta Rubbiani Salvatore non é in attivita' e che il numero degli autoapprovvigionati é di N°1091

IL SINDACO  
(Dott. T. Sotgiu)

1 hba

22

Per quanto riguarda il mulino Rasenti sappiamo che, nel 1948, venne fatta richiesta al Ministero dell'Industria e del Commercio per il suo trasferimento da Porto Pozzo a Marazzino e la sua trasformazione da mulino a gas povero in elettrico. Risale al 11.07.1949 la conferma del parere prefettizio che autorizza al suo trasferimento, in quanto tale spostamento avrebbe portato un miglioramento dell'industria molitoria alla Ditta ed un vantaggio alla popolazione interessata<sup>23</sup>.

La nuova **legge 279/1949** sulla nuova disciplina per l'industria della macinazione e della panificazione prescriveva che le attività molitorie erano soggette a licenze da rilasciarsi da parte del Comune e al visto annuale, da apporsi entro il mese di gennaio, previa ricevuta comprovante il pagamento della tassa di concessione governativa, nonché della normale tassa di bollo.

Risale al 1961 una circolare che prescrive ai mulini l'adeguamento degli impianti con apparecchi che assicurassero le essenziali operazioni di pulitura del grano.

<sup>22</sup> AStoSTG. Nota inviata dal Sindaco Tonino Sotgiu all'Ufficio Provinciale Industria e Commercio.

<sup>23</sup> Vedi Mulini di Sardegna, a cura di Giuseppe Piras, disponibile al link:

[https://www.mulinidisardegna.it/index.php?option=com\\_content&view=category&layout=blog&id=26&Itemid=125](https://www.mulinidisardegna.it/index.php?option=com_content&view=category&layout=blog&id=26&Itemid=125)



## I panifici del territorio teresino nel XX secolo

Le informazioni sui panifici teresini presenti presso l'Archivio Storico di Santa Teresa Gallura riguardano le speciali licenze per l'esercizio che annualmente i rivenditori e i panificatori dovevano rinnovare in Comune. Per ottenere la licenza si doveva presentare domanda presso la Camera di Commercio, Industria e Agricoltura, indicando il nome della ditta e la tipologia di forni che si sarebbero usati e allegando il progetto e la piantina dei locali, elementi necessari per valutare la loro rispondenza alle norme igienico-sanitarie dell'epoca.

- **Ditta Spagnol Egisio e Pilo Salvatore** panificio meccanico sito in via Magnon n. 30 e comprendente una impastatrice elettrica e un cilindro, il panificio viene chiuso per il decesso del proprietario. Viene rilevata nel 1950 da Filigheddu Giacomo.
- **Giacomo Filigheddu**. Veniamo così a conoscenza che la licenza più antica per la vendita del pane è quella di **Giacomo Filigheddu**, datata 1944, che aveva la rivendita in Via Maria Cristina, per poi trasferirsi in Via Maria Teresa. Nel 1969, in seguito al decesso del titolare della licenza, questa passa per "diritto di successione" ai figli e la ditta diviene "Ditta Filigheddu Gerolama e Battista e Filigheddu Maria".

N. 6

Provincia di \_\_\_\_\_

Municipio di SANTA TERESA GALLURA

**LICENZA**  
per esercitare il commercio di vendita al pubblico

Visto l'art. 3 del R. D. L. 16-12-1926 n. 2174;  
Visto l'art. 2 del D. M. 31-12-1926 e successive istruzioni;  
Preso atto delle determinazioni della Commissione Comunale,  
ed accertato che è stato effettuato il deposito della cauzione in  
Lire \_\_\_\_\_

**SI PERMETTE**

al Sig. Filigheddu Giacomo  
di esercitare il commercio al pubblico  
di vendita al pubblico di di pane

nel negozio  
sito in Via Maria Cristina sotto \_\_\_\_\_

L'osservanza delle disposizioni generali e locali in materia vigenti.

Adi 1 Gennaio 1944

**IL PODESTÀ**

Casa Editrice S.I.F.E.A. - Udine



- **Salvatore Nicoli.** La seconda, in ordine cronologico datata 1952, è quella di **Salvatore Nicoli** (di Paolo Natale) che aveva una rivendita di pane e canestre, collocata in Via Genova e Via Amsicora. Dalla documentazione conservata presso l'Archivio Storico sappiamo che detto forno, di proprietà della Sig.ra Orecchia Vittoria Chiara, era dotato di forno di cottura a riscaldamento diretto, trasformato nel 1957 in forno a riscaldamento indiretto. Egli aveva, come addetta alla vendita, la Sig.ra Poli Vittorina. Nel 1958, Salvatore Nicoli inoltrava alla Camera di Commercio, Industria e agricoltura la richiesta di autorizzazione del trasferimento dei locali del panificio nei nuovi locali siti in Via Garibaldi<sup>24</sup>, poi, come risulta da un'ordinanza n. 15 del 10 novembre 1973, trasferita in Piazza San Vittorio<sup>25</sup>.

N. 83

Provincia di **SASSARI**

Municipio di **SANTA TERESA GALLURA**

**LICENZA**  
**per esercitare il commercio di vendita al pubblico**

Visto l'art. 3 del R. D. L. 16-12-1926 n. 2174;  
Visto l'art. 2 del D. M. 31-12-1926 e successive istruzioni;  
Preso atto delle determinazioni della Commissione Comunale,  
ed accertato che è stato effettuato il deposito della cauzione in  
Lire. *la ricevuta conc. gov. N° 38 del 3-7-1952 attestante l'avvenuto versamento*

**SI PERMETTE**

al Nicoli Salvatore di Paolo Natale  
di esercitare il commercio al minuto e mezzo  
di vendita al pubblico di pane e biscotti  
in delega della venditrice la signora Poli Vittorina  
nel locale  
sito in Via Genova - sotto  
l'osservanza delle disposizioni generali e locali in materia vigenti.

Add) 7-LUG, 1952 193 - XI

**IL SINDACO**  
Giovanni Nicoletti

*Nicoli*

Casa Editrice S.I.F.E.A. - Udine

<sup>24</sup> Vedi Unità 4212 (Autorizzazione licenza da camera di commercio)

<sup>25</sup> Vedi Unità 3506 (Ord. Requisizione panif. Nicoli)



- **Stefano Cossu.** La terza è quella di **Stefano Cossu** (di Gavino), che richiede la licenza nel 1957 per la sua rivendita al minuto e ingrosso di pane, ubicata in Via XX Settembre n. 10. Dalla relazione allegata alla richiesta sappiamo che l'esercizio era dotato di un forno a vapore a riscaldamento indiretto della potenzialità di 15 quintali nelle 24 ore di lavoro continuativo, una impastatrice normale con motore elettrico e una cilindratrice normale. Dalla relativa piantina allegata si evince che il locale adibito a laboratorio era completo dei servizi igienici prescritti e obbligatori, vi era inoltre un deposito per la legna e un deposito per la farina. I locali adibiti a panificio erano dichiarati indipendenti dall'abitazione. Cessa l'attività definitivamente nel febbraio del 1975.

№ 106

**COMUNE DI S. TERESA GALLURA**  
PROVINCIA DI SASSARI

Comune di \_\_\_\_\_

**LICENZA AD ESERCITARE IL COMMERCIO PER LA VENDITA AL PUBBLICO DI MERCI**  
(Decreto Legge 16 Dicembre 1926, N. 2174)

IL SINDACO

Veduta la domanda presentata dal Sig. Cossu Stefano

Veduta la bolletta N. \_\_\_\_\_ del \_\_\_\_\_ comprovante il versamento della cauzione di Lire \_\_\_\_\_ presso la Intendenza di Finanza di \_\_\_\_\_

Vista la bolletta N. 54 del 4-9-1957 comprovante il pagamento della tassa di concessione governativa di L. 4.500 all'Ufficio del Registro di Tempo Sansonia ai sensi del D. L. 7 Giugno 1946 N. 581; Uditò il parere della Commissione di cui all'art. 3 del D. L. 16 Dicembre 1926 N. 2174;

**CONCEDE LICENZA**

a Cossu Stefano  
figlio di \_\_\_\_\_ nato a S. Teresa G. d.  
per esercitare in questo Comune - in via XX Settembre  
il commercio al minuto e ingrosso di vendita al pubblico sotto l'osservanza delle Leggi e dei Regolamenti Generali e Municipali vigenti in materia, delle merci di cui appresso:  
Vendita di pane - Conestee -

Dalla Residenza Municipale, li 4-9-1957

IL SINDACO \_\_\_\_\_ Il Segretario Comunale \_\_\_\_\_

Fig. G. Chianella - Sassari (1948)

- **Occhioni Pietro** (fu Giovanni) licenza rilasciata nel 1951, panificio con forno a riscaldamento indiretto della potenzialità di 20 quintali, sito in via Carlo Alberto n. 8.



## San Pasquale

Panificio **Mannoni Giovanni Maria**. Nel 1957 la Ditta Mannoni Giovanni Maria chiede l'autorizzazione per l'impianto di un panificio nella frazione di San Pasquale ma, a distanza di mesi dall'ottenimento dell'autorizzazione ancora non avevano concluso i lavori per la costruzione della stessa, perciò la Camera di Commercio, industria e agricoltura chiede conto della volontà di concludere la stessa.

18 MAR. 1957 Mod. A. G. 12  
Sassari, li 1957

COMMERCIO, INDUSTRIA E AGRICOLTURA  
SASSARI

COMUNE DI S. TERESA GALLURA  
PREG. MO SIG. SINDACO

Arrivat 25 MAR. 1957 DEL COMUNE DI  
Protocollo n. 955  
SANTA TERESA GALLURA  
C. N. 2 Fasc. 4

no. N. 2776 AL  
Risp. a f. n. del

Oggetto: Disciplina della panificazione - Ditta Mannoni Giov. Maria fu Pancrazio - Fraz. S. Pasquale.

Si prega la S.V. di voler consegnare alla ditta nominata in oggetto l'unità preliminare autorizzazione all'impianto di un panificio nella frazione S. Pasquale di codesto Comune, avvertendo l'interessato che non appena il panificio sarà completamente installato ne dovrà essere data comunicazione a questa Camera di Commercio che provvederà, a norma di quanto prescritto dall'art. 3 della Legge 31 luglio 1956 n. 1002, a rilasciare la licenza di esercizio previo accertamento dell'efficienza dell'impianto e della sua rispondenza ai requisiti tecnici ed igienico-sanitari previsti dalla stessa legge e dalle leggi e regolamenti vigenti anche in materia di igiene del lavoro.

IL SEGRETARIO GENERALE  
(Dott. Alfonso Falzari)

*Si prega di trattare per ogni iscritto un solo argomento e indicare nella risposta il numero di protocollo cui si risponde.*

Nel 1964, **Antonio Muntoni** presenta in comune un progetto per la costruzione di un panificio e ricevendone l'autorizzazione. Nel 1965 inoltra un ulteriore progetto chiedendo l'annullamento di quello precedentemente approvato. Ottiene il permesso di costruzione edilizia il 3 maggio 1965.

**Sebastiano Sanna**. Panettiere di San Pasquale, nel 1975 rileva l'attività di **Antonio Muntoni** dichiarata fallita nel 1969.



Nel marzo del 1959 la Direzione Generale dell'Alimentazione chiede al Sindaco di Santa Teresa Gallura, Giovanni Nicolai, di inviare i dati relativi al consumo giornaliero di pane per aggiornare i dati raccolti nel 1955 e misurare le variazioni in merito alle preferenze. Dai dati inviati rileviamo che quotidianamente il panificio Filigheddu vendeva a prezzo vincolato di 110 lire 40 kg di pane, Cossu 20 kg e Nicoli 50 kg per un totale di 110 kg di pane al giorno. Mentre alla voce pane a prezzo libero di 140 lire il panificio Filigheddu vendeva 200 kg di pane al giorno, Cossu 60 kg e Nicoli 140 kg.

I dati vennero rilevati anche nella frazione di San Pasquale dove si consumarono 0,25 quintali di pane al giorno al prezzo fisso di 110 lire e 0,50 quintali consumati al giorno di pane al prezzo libero di 140 lire.

Dalla rilevazione delle licenze di commercio e per esercizi pubblici nel 1958 sono state rilevate 51 rivendite autorizzate di pane (licenze di commercio al minuto). Mentre nel 1959 a Santa Teresa Gallura erano presenti tre panifici: Filigheddu Giacomo, Nicoli Salvatore e Cossu Stefano e attivi due mulini delle ditte Fratelli Rasenti e Giorgioni Antonicco.

**Abusivismo.** Nelle carte dell'Archivio è possibile riscontrare quali fossero le problematiche più diffuse per quanto riguarda il mestiere di panettiere, anche grazie alle circolari che venivano trasmesse ai Comuni dall'Ufficio del Medico Provinciale di Sassari e del Ministero della Sanità. Per esempio, il perdurare dell'esercizio abusivo della panificazione, con forme evasive di trasporto e di vendita, con grave pregiudizio sia del controllo igienico-sanitario sia degli stessi panificatori debitamente autorizzati.



## Fonti bibliografiche

- Bruno Addis, *Tempio e i Tempiesi dal 1720 al 2009*. Sassari, Editrice Democratica Sarda, 2011.  
Disponibile in Biblioteca “G. Deledda” Santa Teresa Gallura. **Coll. S/G 11 TEM**
- Gianni Apostoli; *Lungòni, Lungunesi e curiosità. Santa Teresa tra storia e curiosità*; 2018, Paolo Sorba Editore. Disponibile in Biblioteca “G. Deledda” Santa Teresa Gallura. **Coll. S/G 911 SAN**
- Salvatore Brandanu, *La civiltà degli stazzi in Gallura*. San Teodoro, ICMAR 2007. Disponibile in Biblioteca “G. Deledda” Santa Teresa Gallura **Coll. S/G 305.5 BRA**
- Salvatore Brandanu, *La società rurale in Gallura nel XIX -XX secolo. Struttura, Consuetudini, Istituti Solidali*, Editrice Icmar, 2008 . Disponibile in Biblioteca “G. Deledda” Santa Teresa Gallura **Coll S/G 329 BRA**
- Giuseppe Cabizzosu, *Il magico ciclo del grano. Viaggio nella antica civiltà contadina di Ulassai*, Associazione culturale “Sa perda e su entu”, Ulassai, 2018. Disponibile in Biblioteca “G. Deledda” Santa Teresa Gallura **Coll. S 392 CAB**
- Vittorio Angius e Goffredo Casalis, *Dizionario Geografico, storico, statistico, commerciale degli Stati di Sua Maestà il Re di Sardegna*. Estratto dalle voci riguardanti la Sardegna Provincia di Sassari, Vol. I-II. Cagliari, Editrice Sardegna. Disponibile in Biblioteca “G. Deledda” Santa Teresa Gallura **Coll. S 910.3 CAS**
- Raffaele Ciasca, *Alle porte di Corsica: La Fondazione di S. Teresa di Gallura*. Livorno Officine Grafiche G. Chiappini, 1933. Disponibile in Biblioteca “G. Deledda” Santa Teresa Gallura **(In copia) Sez. Gallura**
- Alberto La Marmora, *Itinerario dell’Isola di Sardegna*. Nuoro, Ilisso, 1997. Disponibile in Biblioteca “G. Deledda” Santa Teresa Gallura **Coll. S 910.4 DEL**
- M. Le Lannou; *Pastori e contadini di Sardegna*; Edizioni della Torre, 1979. Disponibile in Biblioteca “G. Deledda” Santa Teresa Gallura **Coll. S 305.5 LEL**



- Comune di Santa Teresa Gallura, *Dai documenti... la storia. L'Ottocento nei documenti dell'Archivio Storico del Comune di Santa Teresa Gallura*. Tempio Pausania, ArtiS, 2009. Disponibile in Biblioteca "G. Deledda" Santa Teresa Gallura **Coll. S/G 945.08 SAN**
- Comune di Santa Teresa Gallura, *La rivoluzione sulle Bocche: Francesco Cilocco e Francesco Sanna Corda giacobini in Gallura (1802)*, a cura di Manlio Brigaglia e Luciano Carta. Cagliari, Della Torre, 2003. Disponibile in Biblioteca "G. Deledda" Santa Teresa Gallura **Coll. S/G 945.08 RIV**
- *Cours complet d'agriculture théorique, pratique, économique, et de médecine rurale et vétérinaire, suivis d'une Méthode pour étudier l'agriculture par principes, ou Dictionnaire universel d'agriculture, par une société d'agriculteurs, et rédigé par M. l'abbé Rozier*, Parigi, 1781-1800, voll. 10
- Maria Luisa Di Felice, *La società Agraria ed Economica di Cagliari: la scienza economica nei dibattiti accademici* in "Gli archivi per la storia della scienza e della tecnica. Atti del Convegno internazionale (Desenzano del Garda, 4-8 giugno 1991)". Roma, Ministero per i Beni Culturali e Ambientali, 1995. Vol. II.
- Silla Lissia, *La Gallura, Studi Storico Sociali*. Sassari, Carlo Delfino Editore, 2002.
- Luciano Marongiu, *Santa Teresa era così...mare rocce e...Lungunesi*, Chiarella Sassari, 1997, Sassari. Disponibile in Biblioteca "G. Deledda" Santa Teresa Gallura **Coll. S/G 945 MAR**
- Quintino Mossa, *L'Agliòla. Origine e crisi delle consuetudini agricole pastorali negli stazzi di Gallura*, Altergrafica, 1994, Olbia. Disponibile in Biblioteca "G. Deledda" Santa Teresa Gallura **Coll. S/G 305.5 MOS**
- Lucia Naviglio, Giovanni Masu, Gavino Masu; *Cultisia. La cussorgia della gente cortese. Cultisia nei ricordi di chi l'ha vissuta e un po' di storia delle persone che l'hanno abitata*; Editrice Taphros, 2020



- Gianni Petta, *L'Agliola di Caresi*, Porto Pozzo - Santa Teresa Gallura, Edizioni Artemu, 2010.  
Disponibile in Biblioteca "G. Deledda" Santa Teresa Gallura **Coll. S 305.5 PET**
- Delitala, Enrica. Lilliu, Giovanni. Piquereddu, P.; In nome del pane. Forme, tecniche, occasioni della panificazione trasizione in Sardegna; Carlo Delfino Editore, 1991. Disponibile in Biblioteca "G. Deledda" Santa Teresa Gallura **Coll. S 392 SAR**
- Eugenia Tognotti, *La colonizzazione sabauda in Sardegna. Il caso di Santa Teresa di Gallura (1803-1824)* in "Storia urbana: rivista di studi sulle trasformazioni della città e del territorio in età moderna". Milano, Angeli, 1990. Disponibile in Biblioteca "G. Deledda" Santa Teresa Gallura **Coll. S/G 945 TOG**
- Eugenia Tognotti, *Da Longon Sardo a Santa Teresa: cronaca di una fondazione*. Sassari: TAS, s.d. Disponibile in Biblioteca "G. Deledda" Santa Teresa Gallura **Coll. S/G 945 TOG**
- John William Warre Tyndale, *La Gallura dell'800*, estratto originale "The Island of Sardinia". Olbia, Taphros, 2007. Disponibile in Biblioteca "G. Deledda" Santa Teresa Gallura **Coll. S/G 910.4 TYN**
- Max Leopold Wagner, *Dizionario Etimologico Sardo*. Cagliari, Gianni Trois editore, 1989. Disponibile in Biblioteca "G. Deledda" Santa Teresa Gallura **Coll. S 413 WAG**



## Documenti d'archivio

- Delibera Consiglio Comunale n. 13 del 13/11/1853
- Atto Consolare Del 20/04/1867
- Atto Consolare n. 9 del 4/01/1868
- Delibera Consiglio Comunale del 25/5/1868
- Delibera Consiglio Comunale del 30/08/1868
- Delibera Consiglio Comunale del 10/05/1869
- Delibera Consiglio Comunale del 20/10/1871
- Delibera Consiglio Comunale n. 13 del 30/05/1882
- Delibera Consiglio Comunale n. 21 del 4/10/1882
- Delibera Consiglio Comunale n. 26 del 17/10/1882
- Delibera Consiglio Comunale n. 5 del 13/03/1884
- Delibera Consiglio Comunale n. 15 del 29/08/1884
- Delibera Consiglio Comunale n. 12 del 21/05/1885
- Delibera Consiglio Comunale n. 9 del 15/07/1902
- Delibera Giunta Comunale n. 42 del 10/08/1916
- Delibera Giunta Comunale n. 4 del 23/01/1907
- Delibera Giunta Comunale n. 60 del 8/08/1917
- Delibera Giunta Comunale n. 62 del 22/08/1917
- Delibera Giunta Comunale n. 10 del 18/02/1922
- Delibera Giunta Comunale n. 13 del 18/03/1922
- Delibera Giunta Comunale n. 25 del 21/08/1922
- Delibera Giunta Comunale n. 2 del 7/01/1923
- Delibera Giunta Comunale n. 24 del 2/08/1923
- Delibera Giunta Comunale n. 24 del 2/08/1923
- Delibera Giunta Comunale n. 35 del 1/11/1924
- Delibera Giunta Comunale n. 19 del 27/04/1925
- Delibera Giunta Comunale n. 28 del 23/08/1925
- Delibera Giunta Comunale n. 19 del 27/04/1925
- Delibera Podestà n. 17 del 3/11/1928
- Disciplina macinazione grano anni 1959-1972
- Disciplina Industria panificazione anno 1950-1973
- Denuncia rivenditori non in regola anno 1950



- Richiesta licenza cottura pane per terzi, anno 1950
- Elenco dei conferenti grano del comune di STG autorizzati a pagamento presso il magazzino anno 1951
- Notifica dei contingenti di conferimento sulla produzione di grano anni 1947-48
- Elenco dei conferenti grano del comune di STG autorizzati a pagamento presso il magazzino anno 1951
- Buoni conferimento grano all'ammasso ispettorato anno 1951
- Elenco ordine alfabetico contingente grano anni 1947-1948
- Elenco agricoltori autorizzati al conferimento grano all'ammasso anno 1951
- Elenco produttori a Santa Teresa Gallura anno 1951
- Ruolo notifica contingente produzione grano orzo e granoturco anno 1947
- Attività molitoria con apparecchiature ambulanti anno 1962
- Disciplina macinazione, regole sulla panificazione anni 1950-1954
- Denunce aree seminate a grano anni 1959-1961, 1960-1961, 1961-62
- Panifici Richieste di rilascio licenza e rinnovi anni vari
- Prospetto riepilogativo degli sfarinati anno 1942
- Norme igieniche vendita di pane anni 1970-1973
- Ricerca consumo pane nella frazione di San Pasquale anno 1959
- Consumo pane nella provincia anni 1959-1970
- Vigilanza sulla panificazione anni 1954-1960



## Informazioni sul Servizio Archivio Storico

La ricerca è frutto del lavoro dello Staff dell'Archivio storico del Comune di Santa Teresa Gallura, attualmente gestito dall'ATI CoopCulture e Agorà Sardegna. Le attività svolte dall' Archivio storico spaziano dalla possibilità di ricerca storica e genealogica, alle esposizioni organizzate per promuovere la conoscenza del patrimonio documentario attraverso percorsi guidati che narrano episodi della

storia del paese o di personalità cittadine che hanno svolto importanti funzioni, alle ricerche inserite sul sito istituzionale del Comune, ai laboratori didattici per le scolaresche.

Il servizio di accoglienza e reference in tutte le sedi è assicurato dal personale addetto, tutti i giorni, dal lunedì al venerdì, su appuntamento e previa istanza scritta e motivata. Si ricorda che i servizi dell'Archivio Storico sono gratuiti e che gli utenti riceveranno adeguata assistenza e consulenza per l'avviamento alla ricerca presso la sala studio, sita al piano terra del palazzo comunale.

Per qualsiasi informazione è possibile chiamare lo 0789 740959 o inviare una mail a: [archiviostorico@comunestg.it](mailto:archiviostorico@comunestg.it), siamo anche sui principali social: <https://www.facebook.com/AStoSTG> e [archivio\\_storico\\_stg](#)

È inoltre presente un punto informativo presso la Biblioteca per la consultazione: il mercoledì (15.30-18.30 inverno e 17.00 - 20.00 estate).

Le attività di ricerca sono garantite anche a distanza, previa autorizzazione della Responsabile del Servizio Cultura, a seguito della compilazione dell'apposita modulistica di accesso inviata al protocollo a: [info@comunesantateresagallura.it](mailto:info@comunesantateresagallura.it)

Per accedere ai servizi, sul sito istituzionale del Comune di Santa Teresa Gallura, è necessario autenticarsi tramite SPID, CIE, CNS o EIDAS. Il percorso è il seguente: Sportello telematico polifunzionale > Segreteria generale > Consultare archivi o singoli documenti di interesse storico > Consultazione di materiale d'archivio > Accedi al servizio.

(Link: [https://sportellotelematico.comune.santateresagallura.ss.it/auth-service/login?backUrl=/compilazione-urn/document:c\\_i312:consultazione.archivi.documenti.interesse.storico;autorizzazione;domanda](https://sportellotelematico.comune.santateresagallura.ss.it/auth-service/login?backUrl=/compilazione-urn/document:c_i312:consultazione.archivi.documenti.interesse.storico;autorizzazione;domanda))

. La richiesta sarà indirizzata a: [info@comunesantateresagallura.it](mailto:info@comunesantateresagallura.it)