

LAMPARE AL BUIO DI LUNA E LA “FABBRICA” DELLE SARDINE

La fiorente attività della pesca alle sardine portò nell'immediato dopoguerra alla realizzazione a Stintino dello stabilimento A.L.P.I. il cui acronimo sta per Azienda Lavorazione Prodotti Ittici.

Negli Anni Venti del secolo scorso la marineria stintinese, con l'avvento di attrezzature a quel tempo moderne iniziò a sviluppare la pesca alle sardine. A essere

Lampare. Pesca di sardine nel golfo dell'Asinara (Foto collezione Valter Usai)



coinvolte in questo tipo di attività furono per più di quaranta anni una decina di imbarcazioni. La pesca e successivamente la lavorazione del pescato, ebbe grande rilievo e incise positivamente nel tessuto sociale ed economico del territorio. Su ogni barca erano in forza almeno quattro pescatori e nel momento più fiorente della lavorazione e della conservazione era impiegata una forza lavoro di circa venti unità.

La lampara, così si chiamava la pesca, l'armamento e le barche che la esercitavano.

Anche se il periodo della pesca alle sardine andava da aprile e novembre, non tutte le barche sfruttavano gli otto mesi molti armavano la lampara una volta finita la stagione di tonnara; altre ad agosto e settembre.

Per poter svolgere il lavoro, essendo la marineria di Stintino composta solo da gozzi di sei metri e mezzo circa, si rendeva necessario l'accoppiamento di almeno due barche. In una si caricavano le reti, nell'altra il pescato. In ausilio alle due veniva impiegata anche una terza unità, una barchetta dotata di una lanterna a benzina chiamata "lampara", che produceva una grande fonte luminosa.

Il principio della pesca era semplice: abbagliare il pesce con la luce della lampara, ingabbiarlo nella rete e quindi caricarlo sull'imbarcazione.

La pesca si effettuava soprattutto con "il buio di luna", cioè nelle ore notturne in assenza del bagliore della luna



e con mare calmo. Una volta individuata l'area di pesca, si procedeva a studiare la corrente. Era condizione essenziale conoscerne la direzione e l'intensità. Allora non esistevano strumenti elettronici, la corrente veniva scrutata praticando l'unico sistema conosciuto, arcaico ma efficace. Si disperdevano in mare, sotto una fonte luminosa, piccole quantità di sabbia. Il riflesso della luce sulla sabbia che affondava nell'acqua, unita all'esperienza dei vecchi pescatori capaci di "leggerne" le evoluzioni, permetteva di acquisire le informazioni necessarie.

Gozzo delle lampare.
(Foto collezione Valter Usai)



Lampare.

(Foto collezione Walter Usai)

Valutati i flussi della corrente e le condizioni meteo marine, compreso anche la tendenza del vento per le ore successive, aveva inizio l'attività. Uno o due pescatori degli equipaggi – che come detto erano composti da almeno quattro persone per barca – salivano sulla barchetta o lampara, accendevano la fonte luminosa avvicinandola il più possibile alla superficie dell'acqua; a quel punto non rimaneva che attendere. Quando il banco di pesce, attratto e abbagliato dalla luce, si ammassava sotto la lampara, iniziava la circuizione. Una delle due barche carica delle reti, calava in mare l'attrezzatura, che era articolata di tre parti che prendevano il nome di bande (due) e sacco.

Le bande erano i due lati della rete con il solo il compito di formare una sorta di sbarramento, mentre il sacco, collegato ai due estremi delle bande, era costituito da una rete con maglie molto strette.

Ultimato il calato, la posizione della “lampara” con la sua fonte di luce risultava proprio fra le due bande e all’inizio del sacco.

La stessa imbarcazione che aveva calato la rete, riposizionata trasversalmente, all’interno delle due bande, iniziava a salpare. Due pescatori, uno a poppa e uno a prua provvedevano a tirare le bande; di conseguenza gradualmente il sacco avanzava verso la barca catturando le sardine ancora abbagliate dalla luce. Quando l’estremità del sacco arrivava sotto il bordo della barca, allora prendeva posizione il secondo gozzo. I due equipaggi tiravano il sacco assicurandolo sottobordo e con dei coppi raccoglievano il pesce catturato. Durante una notte – a seconda della fase lunare e dell’abbondanza della pesca – questa operazione si ripeteva più volte.

Lavorazione e vendita

A Stintino in quegli anni, anche due imprenditori sassaresi, Antonio Medas e Agostino Viale, decisero di investire i loro capitali in una intrapresa economica sulla pesca delle sardine e delle acciughe. Divennero armatori di due gozzi di grandi dimensioni per l’epoca, barche di circa dieci metri, armate a vela latina: la Caterina Madre

(ancora oggi ormeggiata nel porto di Stintino) e la Terna, con equipaggio di pescatori non stintinesi. Rispetto ai gozzi stintinesi erano di dimensioni molto più grandi e non avevano la necessità di lavorare in coppia.

I due imprenditori non si limitarono ad essere armatori; presero in affitto un locale sito nell'attuale piazza largo Cala d'Oliva, al centro del paese di Stintino, chiamato dagli stintinesi "lu magasinu", di proprietà di Clementino Bonifacino e iniziarono ad esercitare l'attività di lavorazione del loro pescato. Il pesce veniva ammassato nel locale, lavato, messo in salamoia, salato e confezionato. Erano gli Anni Quaranta e sorgeva a Stintino una nuova attività industriale.



Porto Minori Stintino.

L'attività rendeva e dava prospettive di guadagno tali da convincere Viale e Medas ad intraprendere un'altra sfida, la costruzione dello stabilimento A.L.P.I.

L'idea era quella di imitare su scala ridotta il funzionamento dello stabilimento Tonnara Saline; ovvero pescare, lavorare e confezionare sia sotto sale sia in olio il prodotto, non soltanto sardine e acciughe, ma anche palamite e sgombri. Fu tentato anche l'iscatolamento di seppie anche se non risulta che mai furono immesse nella rete di vendita né in altro modo commercializzate.

Le mura esterne dell'A.L.P.I. furono costruite da una impresa non locale, mentre gli intonaci vennero realizzati da tre stintinesi: Benedetto Barabino, Paolino Maggiolo e Antonio Pischedda.¹

Nel 1948, nel momento di massimo impulso dell'attività, nello stabilimento delle A.L.P.I. lavoravano ben 15 donne e alcuni uomini addetti al facchinaggio.

Era da poco finita la Seconda Guerra Mondiale e la lavorazione del pescato con la Tonnara Saline e l'azienda A.L.P.I. fu uno dei fattori che portarono ad una importante crescita economica. Ma nello stesso periodo a Porto Torres, il lavoro manuale nella lavorazione del pescato veniva progressivamente sostituito dall'automazione, che dava prestazioni più performanti in termini di quantità di pesce lavorati, velocità e precisione. Una tale organizzazione permetteva quindi un'ottimizzazione dei costi di produzione con ripercussioni estremamente positive

¹ Fonte: Agostino Diana

nei prezzi. Le piccole realtà produttive, come quella di Stintino, non erano in grado di competere e dopo una profonda crisi durata qualche anno, A.L.P.I. dovette chiudere. Dal quel momento, per lo stabilimento iniziò un lento e progressivo degrado. Nei primi Anni Sessanta fu utilizzato come alloggio per i lavoratori impegnati nella costruzione dei primi villaggi turistici; successivamente fu lasciato in completo stato di abbandono.

L'Amministrazione Comunale di Stintino decise nel 2004 di acquistare ciò che restava dell'edificio e alcune aree limitrofe, con l'obiettivo di riqualificare e dare una collocazione stabile al museo della Tonnara che, fino ad allora, era locato in una struttura precaria al Porto Mannu.