

## NOTA AL TESTO

Il manoscritto, che viene qui presentato nella sua prima edizione a stampa, fa parte di un volume che contiene altri documenti eterogenei ed è databile fra il 1754 e il 1756. L'originale è costituito di 38 fogli: sul *recto* di ogni carta, in alto a destra, è presente una numerazione progressiva postuma, a cifre arabe e a inchiostro, che parte dal numero 64 e termina col 102. Tutte le carte risultano scritte sul *recto* e sul *verso*, ad eccezione dei fogli 72 r. e v., 77 v., 78 r. e v., 102 v. che sono bianchi. Nella presente edizione i numeri delle carte vengono riportati tra parentesi quadre.

Lo stato di conservazione del manoscritto è buono. Da un confronto calligrafico con altri documenti sicuramente autografi, il testo custodito presso l'Archivio di Stato di Torino non appare riconducibile alla mano del Piazza: l'ordine e la regolarità della scrittura, la rigatura e i margini dei fogli fanno più pensare ad una trascrizione realizzata per fini politico-amministrativi ad opera di un copista.

La lettura è stata condotta, oltre che sul documento fisico, su una copia digitale.

La trascrizione del manoscritto è stata realizzata attenendosi al criterio della massima fedeltà possibile al testo originale, conservando ad esempio l'alternanza nell'uso di scempie/geminate e di *i/j* all'interno o in fine parola; la ripetizione dell'ultima parola di una carta in quella successiva. Per ciò che concerne la punteggiatura, è stata rispettata quella dell'originale, integrandola nei casi in cui la mancanza di interpunzione avrebbe potuto generare confusione nella lettura. Inoltre, si è scelto di non intervenire sulle maiuscole, uniformandole all'uso moderno solo dopo i segni interpuntivi *:/*; e nell'alternanza maiu-

scola/minuscola negli articoli determinativi. Non è stato altresì mantenuto l'uso della preposizione *a* nella forma accentata presente nell'originale e sono stati integrati gli accenti, quando omessi, nella congiunzione copulativa *né* e nelle parole tronche. Le abbreviazioni sono state sciolte e le lettere di completamento sono qui inserite tra parentesi quadre. Sono state rispettate le suddivisioni originali dei capitoli e dei paragrafi, la numerazione degli stessi; gli spazi presenti nel manoscritto, che avrebbero dovuto contenere parole, sono indicati convenzionalmente con [...].

*Carlo Mulas*

MICHELE ANTONIO PLAZZA

RIFLESSIONI  
INTORNO AD ALCUNI MEZZI PER RENDERE  
MIGLIORE L'ISOLA DI SARDEGNA



[64r]

## Riflessioni intorno ad alcuni mezzi per rendere migliore l'Isola di Sardegna

La particolare inclinazione, dalla quale mi sentii sempre spinto a coltivare in ogni luogo lo studio della Storia naturale, per quanto mi fu permesso, e dagli studj, e dall'esercizio di mia professione<sup>1</sup>, fu la principale cagione, per cui facessi varie osservazioni nel corso di que' cinque anni, ne' quali dimorai nell'Isola di Sardegna<sup>2</sup>, ed essendomi riuscito di percorrere la maggior parte di quel Regno, cioè tutte le cinque vaste Diocesi, che sono soggette all'Arcivescovo di Cagliari<sup>3</sup>, parte anche di quelle di Oristano, Ales, Algheri, ed Ampurias, non in quella maniera, in cui sogliono fare coloro, che il giro del Regno intraprendono<sup>4</sup>, i quali per la più breve, e retta via dall'uno all'altro capo si portano, fermandosi solo nelle Città, o Luoghi più principali, che

<sup>1</sup> Verosimilmente si allude all'attività di chirurgo personale dell'Arcivescovo di Cagliari, per conto del quale l'autore delle *Riflessioni* realizzò anche varie esplorazioni a carattere naturalistico nei territori delle diocesi da lui amministrate.

<sup>2</sup> Il Piazza soggiornò nell'isola una prima volta dall'estate del 1748 ai primi di agosto del 1751 e una seconda dal dicembre 1752 al maggio/giugno del 1754. I circa sedici mesi d'intervallo tra i due periodi li trascorse in Francia per accrescere ed aggiornare la sua preparazione professionale.

<sup>3</sup> Giulio Cesare Gandolfo o Gandolfi (1711-1758). Fu Arcivescovo di Cagliari dal 1748 al 1758. G. ORMEZZANO, *Cenni storici sul R. Collegio Carlo Alberto per gli studenti delle provincie in Torino e sulle varie fondazioni al medesimo annesse*, Torino, G. Candeletti, 1891, p. 11; R. TURTAS, *Storia della Chiesa in Sardegna. Dalle origini al Duemila*, Roma, Città Nuova, 1999, pp. 474-492; F. CARBONI, *Giulio Cesare Gandolfi (1711-1758)*, in T. Cabizzosu e F. Atzeni (a cura di), *Dizionario biografico dell'episcopato sardo*, vol. 2, *Il Settecento (1720-1800)*, Cagliari, AM&D, 2005, pp. 129-137.

<sup>4</sup> Con una punta di polemica sull'attendibilità dei resoconti sullo stato del regno in precedenza stilati da vari funzionari regi, l'autore sottolinea come le sue "riflessioni" siano il risultato di una pluriennale frequentazione dell'Isola e non l'esito di visite occasionali e di breve durata che toccavano esclusivamente le località e i centri principali.

nel loro cammino s'incontrano; ma bensì visitando minutamente, e con diligenza ogni villaggio, Regione, e Paese, considerando di ciascuno le particolari situazioni, le [64v] rispettive distanze, esaminando quali fossero in ognuno le più copiose produzioni, le qualità de' terreni, quale perfino l'industria degli abitatori intorno alla coltura delle terre, ed esercizio delle arti, in maniera che parmi di avere acquistato una sufficiente notizia, e forse men superficiale di quella, che ne ricavano que' forastieri, che colà per poco tempo dimorano.

Per la qual cosa mi venne in mente di seriamente riflettere nella condizione di quell'Isola, e di vedere se poteva ritrovare le cagioni, per cui questo Regno una volta così fioritissimo<sup>5</sup>, sia così miseramente decaduto, e queste ritrovate pensare a que' mezzi, che opportuni sarebbero per restituirlo al suo primiero stato, e splendore. Se l'uno, e l'altro siami felicem[en]te riuscito, vedrassi da queste mie osservazioni, o riflessioni, che qui con tutta semplicità, per non dire rozzezza, mi accingo a distendere; e sebbene io non presuma, che questo mio lavoro debba riputarsi come cosa di qualche momento, ho almeno tutto il fondamento di sperare, che non verrà giudicata cosa del tutto aliena né dal mio Istituto, né da miei studj, anzi convenientissima a qualunque buon Suddito, e Cittadino, [65r] cui deve star a cuore di promuovere, per quanto gli è possibile l'utile del Sovrano, e del Regno<sup>6</sup>.

L'Isola della Sardegna, o si consideri la felicissima situazione, che ha quasi nel mezzo del Mare mediterraneo, o la sua grande fertilità, deve certamente riconoscersi per un paese capace di provvedere agli abitanti ogni genere di frutti, non solamente per

<sup>5</sup> Come molti dei suoi contemporanei, anche il Piazza mostra di condividere l'idea stereotipata ereditata dall'età classica che raffigurava l'Isola come una terra ubertosa, estesamente abitata ed economicamente autosufficiente. Questo assunto, a metà strada tra storia e utopia, fa da sfondo ad un gran numero di trattazioni e relazioni sulla Sardegna redatte nel corso dell'intero XVIII secolo.

<sup>6</sup> Questo passaggio rinvia manifestamente all'ideale della «pubblica felicità» che ispirava la parte più moderna delle élite intellettuali piemontesi del tempo.

il loro uso, ma anche per un floridissimo, ed abbondantissimo commercio. E per tale appunto la conobbero li Cartaginesi non meno, che li Romani, li quali per ciò con tanto impegno ne contesero per sì lungo tempo il possesso. Vedevasi in que' tempi popolat[issi]ma l'Isola di un prodigioso numero di abitatori, i quali attenti alla coltura delle loro terre, ne ricavavano frutti e generi per li loro, ed altrui bisogni (Cicerone pro Lege Manilia, e Marco Varrone de re rustica, lib. 2)<sup>7</sup>. Dopo la decadenza del Romano Impero venuta la Sardegna in mano de' barbari<sup>8</sup> da essi devastata, e saccheggiata cominciò a decadere anch'essa dal suo stato primiero; né molto miglior fortuna ebbe a godere or sotto il comando de' Pisani, ed or dei Genovesi, passata indi sotto il dominio dei Re d'Aragona<sup>9</sup>. Ma allora [65v] solamente co-

<sup>7</sup> I Romani, come è noto, ebbero per la Sardegna un interesse prevalentemente di tipo economico, così come sottolineato dai più importanti autori classici. Cicerone e Varrone, ad esempio, si soffermavano sulle estese colture cerealicole presenti in essa, e sull'importanza che esse avevano per Roma in termini commerciali e per nutrire la popolazione della Repubblica. Con la Sicilia e l'Africa, la Sardegna era uno dei tre granai dell'Urbe, e il suo dominio doveva essere garantito e tutelato anche attraverso il controllo dei mari. M.T. CICERONE, *Oratio de imperio Cn. Pompei*, XII, 34; M.T. VARRONE, *De re rustica*, II, 1.

<sup>8</sup> Dopo ripetuti tentativi d'invasione non riusciti, l'Isola fu infine occupata attorno al 458 e annessa, per poco meno di un secolo, al *Regnum Vandalorum* con capitale Cartagine. P.G.I. SPANU, *La Sardegna vandalica e bizantina*, in M. Brigaglia, A. Mastino, G.G. Ortu (a cura di), *Storia della Sardegna*. Vol. 1, *Dalla Preistoria all'età bizantina*, Roma-Bari, Laterza, 2002, pp. 93-109.

<sup>9</sup> Può essere utile ricordare che mentre Pisa e Genova si fronteggiavano anche per il predominio dell'Isola, il 4 aprile 1297 papa Bonifacio VIII, allo scopo di sciogliere in maniera diplomatica il nodo della guerra del Vespro, istituì il *Regnum Sardiniae et Corsicae*, che veniva infeudato a Giacomo II d'Aragona. L'unificazione delle due isole sotto un'unica corona era puramente nominale, in quanto le due regioni avevano già da tempo una loro differente fisionomia politica. In pratica la bolla papale costituì una sorta di *licentia invadendi* a favore del Sovrano iberico. Dopo una prima fase diplomatica che vide la Corona d'Aragona allearsi con il Giudicato d'Arborea e le Signorie locali in funzione antipisana, cominciò la conquista dei territori dell'Isola da parte dei catalano-aragonesi. Lo sbarco dell'Infante Alfonso nel Golfo di Palmas nel giugno del 1323 segnò l'inizio di un processo che si

minciò a respirare alquanto, quando ebbe la sorte di obbedire a nostri Augustissimi Sovrani (il giorno 19 Agosto 1720 il Barone di S. Remis ha preso possessione a nome di Vittorio Amedeo)<sup>10</sup>. E di fatto si osserva, che fatto il confronto della enumerazione delle Anime fatta nell'anno 1728, e quella fatta nel 1751 si trova in questo frattempo essere cresciuto il numero degli abitatori notabilissimamente (ha aumentato il num[er]o de' suoi abitatori a 35925)<sup>11</sup>.

Non farò io qui una longa descrizione di quell'Isola, e accumulando le molte geografiche osservazioni, che feci sul luogo, a motivo di correggere li notabili errori, che nelle carte di questo Regno, tanto impresse, che manoscritte si trovano<sup>12</sup>, mi conten-

concluderà nel 1420 con la sconfitta del Giudicato d'Arborea. B. ANATRA, *La Sardegna aragonese: istituzioni e società*, in M. Brigaglia, A. Mastino, G.G. Ortu (a cura di), *Storia della Sardegna*. Vol. 1. *Dalle origini al Settecento*, cit., pp. 151-166.

<sup>10</sup> Al termine di un tortuoso processo iniziato con la Guerra di successione spagnola scatenatasi all'indomani della morte senza erede diretto di Carlo II d'Asburgo, il passaggio dell'Isola dall'Austria ai Savoia si concluse ufficialmente il 2 settembre 1720 nella cattedrale di Cagliari, con il giuramento di fedeltà al nuovo Sovrano prestato dai rappresentanti degli Stamenti nelle mani del barone di Saint Remy.

<sup>11</sup> Secondo alcune recenti ricostruzioni l'Isola contava 311.902 abitanti nel 1728 e 360.805 nel 1751. Sui censimenti in epoca moderna in Sardegna si rimanda a D. ANGIONI, S. LOI, G. PUGGIONI, *La popolazione dei comuni sardi dal 1688 al 1991*, Cagliari, CUEC, 1997.

<sup>12</sup> Il Piazza ebbe modo di consultare le carte «del Sanson del Del Ille del Celario» e di «Padre Arduin Gesuita». Lettera del Piazza a Carlo Allioni da Cagliari, 12 luglio 1749, Archivio Storico dell'Accademia delle Scienze di Torino (d'ora in poi ASAST), *Corrispondenza Piazza-Allioni*, carta n. 3650. Nicola Sanson, geografo e cartografo francese (1600-1667), fu uno dei fondatori della cartografia moderna. Guillaume De L'Isle (1665-1726) cartografo del Re di Francia, è considerato uno dei più importanti autori nel campo della cartografia geografica della prima metà del XVIII secolo. Celario, ovvero Gerard van Keulen (1678-1724), apparteneva a una delle più importanti famiglie olandesi di cartografi e di editori. Jean Hardouin (1646-1729), gesuita, storico, bibliotecario, filologo ed erudito francese, curò una nuova e importante edizione della *Naturalis historia* di Plinio il Vecchio. A testimonianza delle successive attività geografiche del Piazza in Sardegna ci resta una relazione su una "carta corografica" inviata a Torino

terò di toccare sol di passaggio alcune particolarità, che rendono vantaggiosissima la situazione di quel Paese. Dirò solo ch'Ella è situata tra li gradi 26. 27. e 40 di longitudine, e 38. 50. e 41. e 15. di latitudine, a segno tale, che l'Inverno trovasi piuttosto mite, a riserva d'alcuni giorni, che soffia la tramontana la primavera, e più che temperata la State, ed essere un paese, dirò così, quasi limitrofo tra l'Europa e l'Africa. Da questa situaz[io]ne [66r] ne segue godere la Sardegna di un clima piuttosto caldo, il quale congiunto alla buona qualità de' terreni produce una fertilità singolare, e per conseguenza un Paese atto a produrre moltissimi generi, ed a portata di esitare fuori di esso con vantaggio que', che colà non sono necessarj.

L'estensione dell'Isola è notissima ad ogn'uno, e si sa essere la più grande Isola del Mediterraneo dopo della Sicilia. La maggiore lunghezza deve prendersi dall'Isola di S. Antioco, o per meglio dire dal Capo di Tavolada sino al Capo di Longon-sardo<sup>13</sup>, e si stende a cento quaranta milla passi geometrici circa; questa è la linea del Meridiano del Paese: quella poi, che interseca questa ad angolo retto, ci da la larghezza dell'Isola, ed il di lei valore è circa sessanta milla passi<sup>14</sup>. La figura rappresenta

nel 1771 intitolata *Relazione del Sig.r Piazza sopra il modo tenuto da esso, dal Capitano Ingeg.e Perrin, e Sottoten.te La Marcia nella formazione della Carta Corografica della Sardegna. Colla risposta alle osservazioni fatte sopra d.ta Cartain*, AST, Sardegna, Politico, Categoria II, Storie e relazioni della Sardegna, marzo 5, fascicolo 21.

<sup>13</sup> Secondo la toponimia attuale: Capo Teulada e Santa Teresa di Gallura (Lungoni in gallurese).

<sup>14</sup> Quasi un secolo dopo e con strumenti assai differenti da quelli utilizzati dal Piazza, Alberto Ferrero della Marmora, nella seconda edizione del *Voyage en Sardaigne, ou description statistique, physique et politique de cette île*, Arthus Bertrand libraire, Paris, 1839-1840, p. 96, riportava i seguenti dati delle operazioni geodetiche effettuate per realizzare una delle prime carte geografiche "moderne" della Sardegna: «De la P. del Falcone au cap Teulada, 268,228 mètres environ, soit 144  $\frac{1}{4}$  milles géogr.». Sulle ricerche geografiche e cartografiche del La Marmora vedi: M. SECHI NUVOLE, *L'opera geografica di Alberto Della Marmora*, in "Boll. Soc. Geogr. It.", 3-4, 1994, pp. 533-546; I. ZEDDA MACCIÒ, *Alberto Ferrero Della Marmora: l'«Homme savant» e il cartografo*, in "Studi di Geografia e di Storia in onore di Angela Terrosu Asole", Cagliari, 1996, pp. 85-147.

una specie di quadrato irregolare. Gli antichi hanno ravvisato in quest'Isola la figura del piede umano, e per questo venne da Greci chiamata Sandalistis, ed Icnusa, e secondo il Bochart<sup>15</sup> da tale figura derivar pure si deve la denominazione di Sardegna dal punico o sia fenicio Saad o Sard; ma non [66v] essendo tali erudizioni, né della mia sfera, né del mio proposito, a questo ritornando, dico che la di Lei estensione resta considerabilmente moltiplicata in superficie per la grande quantità di montagne, di cui è ripiena, dalle quali ne risulta pure il vantaggio, che presentando queste molte faccie esposte a qualunque punto dell'Universo, danno tutto il comodo di addattare a ciascun Luogo, ed esposizione le produzioni più confacenti, tanto più che la maggior parte di quelle montagne sono dalle radici sino alla somità capaci di qualche coltura.

Li fiumi, ed i ruscelli, che inaffiando li terreni li fertilizzano, non sono, egli è vero, così frequenti, come nelle Fiandre, in Lombardia, e nel Piemonte, non si può però assolutamente dire esserne quell'Isola affatto sprovvista<sup>16</sup>: si trovano dieci fiumi

<sup>15</sup> Samuel Bochart (1599-1667), teologo protestante e orientalista, è autore di alcune opere tra cui una *Geographia sacra* (1646). Nel capitolo XXXI dell'opera, intitolato *Phoenices in Sardinia*, si illustrano in maniera estesa i rapporti che in tempi antichi intercorsero tra i Fenici e la Sardegna, anche dal punto di vista linguistico. La sezione si apre infatti con una dissertazione storica relativa all'origine e all'evoluzione del nome dell'Isola mediterranea, nonché di alcune sue località e arcaiche popolazioni. S. Bochart, *Geographia sacra seu Phalegh et Canaan*, Impensis J. D. Zunneri, Typis B. C. Wustii, Francofurti ad Mœnum 1674, p. 630 e sgg.

<sup>16</sup> L'ampia conoscenza della realtà orografica e dell'andamento dei fenomeni meteorici della Sardegna consentirono sicuramente al Piazza d'identificare numerosi corsi d'acqua. Tuttavia, a causa della scarsità delle informazioni e per l'assenza d'indicazioni idronomastiche, per il lettore contemporaneo non è affatto agevole determinare la localizzazione dei «dieci fiumi considerabili» di cui si dice nel testo. D'altro canto, in assenza di dati relativi al regime e alla portata dei corsi d'acqua risulta impossibile stimare la reale consistenza delle risorse idriche e l'adeguatezza delle medesime ai bisogni della popolazione e delle attività agricole. L'unica valutazione al riguardo che si incontra nel manoscritto è che, malgrado l'abbondanza di acque nell'Isola, la risorsa non veniva sfruttata adeguatamente. La presenza di numerosi ruscelli e fiumi, nonché di stagni e paludi,

considerabili, che anche nel maggior ardore della State non si seccano, oltre ad un gran numero di torrenti, e di piccoli ruscelli, da quali ove si derivasse tutta l'acqua, che si può, basterebbe certam[en]te per li bisogni del Paese.

[67r] Il gelo poco si fa vedere, e le nevi ancora, a riserva sopra quelle montagne, che in mezzo al Regno si trovano, dove quasi tutto l'anno vi si conserva.

Il Clima è piuttosto caldo. L'inverno provasi piuttosto mite, a riserva di alcune giornate, nelle quali vi spira la tramontana; la primavera ella è più che temperata, calda la State, a segno che ascende il calore sino ai gradi 32. del termometro di M.<sup>17</sup>, e l'Autunno parimenti piuttosto caldo. Le piogge vi cadono in mediocre quantità verso il fine dell'Autunno [...] tre sono i venti, che con maggior gagliardia vi spirano più frequentemente, uno si è la Tramontana di natura freddo e secco, il Levante molto umido, ed il Maestrale secco. I temporali, che si fanno sentire molto considerabili, accadono verso il fine dell'inverno piuttosto, che in altre stagioni, e non sogliono danneggiare tanto la Campagna, come in altri Paesi, principalmente nel Piemonte.

mettevano in primo piano la necessità da parte dell'uomo d'intervenire sul territorio allo scopo di rendere docile un elemento che per natura tendeva a sfuggire al controllo e a produrre danni irreparabili, anche dal punto di vista sanitario. Per il chirurgo piemontese l'opera di imbrigliamento delle acque meteoriche e di irreggimentazione di quelle torrentizie rispondeva ad una doppia necessità: da un lato, sfruttare l'acqua a fini agricoli, e dall'altro prevenire disastri, inondazioni e impaludamenti, questi ultimi oltremodo insidiosi in quanto causa prima della intemperie. Non è quindi per nulla casuale che qualche anno più tardi tra le priorità indicate dal viceré conte Tana per il buon governo dell'Isola compaia la realizzazione di opere di contenimento dei corsi d'acqua, specialmente dei torrenti che a seguito delle piogge esondavano ripetutamente, con gravi danni per beni, bestiame e persone.

<sup>17</sup> È altamente probabile che ci si riferisca al termometro di Réaumur. René-Antoine Ferchault de Réaumur (1683-1757) intorno agli anni Trenta del Settecento ideò e costruì un termometro ad alcol. Nella scala che porta il suo nome (0 – 80) 32° corrispondono a 40° Celsius. R.A. de Réaumur, *Règles pour construire des thermomètres dont les degrés soient comparables*, in "Histoire de l'Académie Royale des Sciences" année MDCCXXX, pp. 452-507.

Le brine, le nebbie, ed altre disgrazie poco, per non dir nulla, fanno [...] sù i raccolti; i flagelli, che frequentemente occorrono sono la siccità per la [67v] scarsezza delle piogge, [...] di cavallette<sup>18</sup>.

Né credo faccia di mestieri, che io molto mi diffonda nell'esaltarne la fertilità, mentre tutti coloro, che o di proposito scrissero, o sol di passaggio qualche cosa accennarono, tutti concordemente asseriscono essere feracissimo, e fertilissimo. E se il suolo, ed il clima sono gli stessi, che anticamente erano, quali saranno le cagioni, per cui tanto dissimile siè la presente condizione di quell'Isola da quella, che fu già anticamente? Due, se mal non m'appongo, dare se ne possono le adequate cagioni. Il poco numero, e la poca industria degli Abitatori, ed ove a questi due mali si arrecasse l'opportuno rimedio, credo, che tosto vedrebbe mutar l'Isola di aspetto, ed andar del pari con le altre, che nelle vantaggios[issi]me sue qualità di gran lunga le cedono; imperciocché allora perfettamente si riscontrerebbero in essa li quattro fondamenti, sopra dei quali, al dir di Palladio, si aggira l'Agricoltura, che sono p[ri]mo qualità dell'aria piuttosto calda, sufficiente quantità d'acqua, felice terreno, ed industria degli Abitatori<sup>19</sup>. Penso io perciò di parlare di [68r] ambidue que-

<sup>18</sup> Tra Seicento e Settecento la Sardegna fu flagellata da svariate e devastanti invasioni di locuste. Le più severe furono quelle del 1601 e del 1602, che compromisero gravemente i raccolti soprattutto nel sud dell'Isola. Seguì quella del 1629 che si accanì su una produzione già ridotta al minimo dalla carestia, e alla quale sventuratamente succedettero quelle dei primi anni Cinquanta e Sessanta, dagli effetti non certo minori. Nel XVIII secolo i viceré barone di St. Remy (4 febbraio 1722) e il conte di Bricherasio (10 maggio 1755) emanarono severi regolamenti anti cavallette per pungolare la popolazione a distruggere i nocivi ortotteri. Anche Giuseppe Cossu (1739-1811) si occuperà dell'annoso problema, dedicando all'argomento un'opera didascalica dal titolo *Metodo per distruggere le cavallette o siano locuste*, stampata a Cagliari nel 1799. Su questo tema si veda: E. GUGLIUZZO e G. RESTIFO, *La piaga delle locuste: Ambiente e società nel mediterraneo d'età moderna*, Napoli, Giapeto, 2015.

<sup>19</sup> Scrittore latino del IV secolo d.C. Rutilio Tauro Emiliano Palladio è autore di un importante *Opus agriculturae*. Suddiviso in 14 libri, lo scritto è una sorta di guida ai lavori agricoli che devono essere svolti in ogni mese

sti mali, e proporre' que' rimedj, che giudico più convenienti, e più facili, e dividerò il mio discorso in due parti. La p[ri]ma si tratterà intorno al poco num[er]o degli abitanti, ed anderò investigando le cagioni, e proponendo li mezzi per ripararvi. La poca industria degli abitanti sarà il soggetto della seconda, e mi ingegnerò di suggerire que' mezzi, che mi pajono più opportuni per scuotere da quegli Abitatori la troppo sordida loro negligenza, ed animarli ad approfittarsi di que' vantaggi, che con tale predilezione loro ha somministrato la Provvidenza.

### Parte I Del poco numero degli Abitatori<sup>20</sup>

A chiunque abbia presente la sovradescritta estensione di quel Regno, e venga detto non essere tutto questo Paese abitato da mezzo milione di Anime, facilmente sembrerà essere questo numero insufficiente, e per promuovere a dovere l'agricoltura, molto meno per esercitare quelle arti, dalle quali tanto vantaggio ne ridonda. Per quanto sieno fertili li terreni, se non avvi chi li coltivi, mai possono produrre quei generi, che all'umana

dell'anno. Molto noto anche nel Medioevo, l'*Opus* ha circolato abbondantemente in epoca moderna, conoscendo numerose edizioni, ristampe e traduzioni nelle principali lingue europee. Fino all'Ottocento il rinvio al Palladio era frequente nella trattatistica agronomica e naturalistica.

<sup>20</sup> L'argomento che dà il titolo a questa sezione, come si mette in evidenza nei saggi introduttivi, è in questi anni al centro del dibattito e dell'interesse politico della monarchia sabauda, sia in relazione agli Stati di Terraferma, e ancor più in riferimento al Regno di Sardegna di recentissima acquisizione. In termini più generali, alcuni degli argomenti trattati dal Piazza in questo paragrafo saranno ripresi e commentati da Carlo Felice Leprotti, funzionario della Segreteria di Stato e di Guerra del Regno di Sardegna dal 1765 al 1770, nel *Libro primo sulle cagioni dello spopolamento della Sardegna*. Il documento, custodito presso la Biblioteca Reale di Torino, è stato pubblicato nel 1966 da L. Bulferetti (a cura di), *Il riformismo settecentesco in Sardegna. Relazioni inedite di piemontesi*, Cagliari, Fossataro, 1966, pp. 49-126. Sulle varie interconnessioni tra il manoscritto attribuito al Piazza e la relazione del Leprotti rimandiamo a P. SANNA, *La vite e il vino nella cultura agronomica del Settecento*, in *Storia della vite e del vino in Sardegna*, M.L. Di Felice e A. Mattone (a cura di), Roma-Bari, Laterza, 1999, p. 657.

vita sono, o necessarj, o utili. Ella è [68v] per altro una cosa meravigliosa, che un Paese vastissimo, e che da molto tempo non ha provato li terribili effetti delle guerre, e delle pesti, niente di meno abbia fatto sì poco progresso nella moltiplicazione degl'individui, di quello si scorga in altri Paesi<sup>21</sup>, che di tali flagelli sentirono più recentemente il rigore. Per rimediare a tale mancanza di gente il più obvio spediente, che da ciascuno viene suggerito, e dalla sperienza degli antichi, e de' moderni approvato, si è l'introduzione di nuove colonie; ma per rendere efficace questo rimedio conviene prima investigare quali sieno le cagioni, per cui si poco colà moltiplichì l'uman genere, e proporre li rimedj, imperciocché se non si provvede in questo ai naturali, e per conseguenza più avvezzi a quel clima, e non si procura di togliere le cause, per cui questi non la possono durare di molto, sarà questo molto più difficile a riguardo de' forastieri; per lo che dividerò questa prima parte in tre paragrafi, nel primo parlerò delle cagioni della trascurata conservazione di quegl'individui. Nel 2° tratterò dell'intemperie, nel 3° accennerò qualche cosa delle acque termali, o bagni, e nel 4° dell'introduz[io]ne di nuove popolazioni.

[69r]

§ 1°

### Della trascurata Conservazione degl'Individui

Avendo osservato, che anche ne' Luoghi più intemperiosi si trovano soggetti in età avanzatissima, e che le Donne non sono meno feconde per l'ordinario di quello siano negli altri Paesi:

<sup>21</sup> All'epoca, l'indice demografico della Sardegna era uno dei più bassi tra le varie regioni degli Stati italiani. Ad esempio, nei primi decenni del XVIII secolo, la Lombardia registrava una densità di 86,2 abitanti per km<sup>2</sup>, gli Stati della Chiesa di 47, la Sicilia di 44, la Toscana di 42, il Napoletano di 38, mentre la Sardegna, in riferimento allo stesso periodo, poteva contare su una densità di appena 12 abitanti per km<sup>2</sup>; quella del Piemonte risultava di 56,40 nel 1734. Cfr. R. CIASCA, *Il problema dell'incremento demografico sardo nel XVIII secolo*, in "Atti del Congresso internazionale per gli studi sulla popolazione", Roma, (1933), pp. 3-4; P. BRANCA, *La vita economica della Sardegna (1720-1773)*, Messina, Principato, 1927, p. 71.

mi applicai di proposito a rinvenire la cagione, per cui così scarso fosse il numero de' Sardi. Rivocai ad un accurato esame le loro differenti età, le malattie, alle quali erano particolarmente soggetti, i generi di morte, che più frequentemente occorrevano, investigai in quale stagione dell'anno più familiari si rendessero e le infermità, e le morti: considerai il loro tenore di vita, e feci anche esatte ricerche, ed osservazioni sui libri parrocchiali dei Battezzati, e dei morti. La speranza mi ha fatto vedere, che il maggior num[er]o sen muore, o nell'infanzia quando ancora sono lattanti, e negli eccessi del calore; gli altri poi restano uccisi nella virilità da malattie acute, da infiammazioni di pleura, e dei polmoni, altri restano sorpresi da terribili dissenterie, onde in poco tempo sen muojono<sup>22</sup>.

[69v] A molti di questi casi si potrebbe rimediare ove fiorir si facessero e la medicina, e la chirurgia, mentre la maggior parte dei villaggj è affatto sprovista di Medici e Chirurghi, e restano li poveri infermi abbandonati a se stessi, non avendo altro soccorso, che dalla natura, o tutto al più qualche rimedio, o somministrato, o suggerito da qualche Barbiere, o donnicciuola, che il più delle volte non servono, che a dare loro più impetuosa la spinta al precipizio.

Io m'imagino, che si potrebbe preservare una moltitudine di quei piccioli figliuoli se si opponesse al latte, che così facilmente s'inacidisce ne' loro stomachi dilicati negli eccessi dei calori, qualche rimedio alcalino dolce. Se le febbri intermittenti<sup>23</sup>, che

<sup>22</sup> A questo proposito cfr. con quanto scritto successivamente da F. GEMELLI (1736-1806) nel *Rifiorimento della Sardegna proposto nel miglioramento di sua agricoltura*, presso Giammichele Briolo, Torino, 1776, in particolare nell'Appendice intitolata *Sulla durata della vita degli uomini in Sardegna*, vol. 2, pp. 62-81.

<sup>23</sup> Una classificazione sistematica delle malattie e delle febbri, molto apprezzata e consultata nel corso del Settecento, fu quella realizzata da François Boissier Sauvages de la Croix (1706-1767), medico e botanico di Montpellier, che Plazza ebbe occasione d'incontrare in quella città, autore di alcune opere fondamentali di semeiotica e sistematica medica, tra cui il *Nouvelles classes des maladies dans un ordre semblable à celui des botanistes, comprenant les genres et les espèces* (1731) e il *Nosologia methodica sistens morborum classes genera et species juxta Sydenhami mentem et bota-*

tanto nella State, e nell'autunno travagliano quegli abitatori venissero curate da dotti, ed esperti medici, non si vedrebbero tanti e tanti, o perdervi la vita, o restar per lunghissimo tempo incapacissimi di qualunque operazione, ripieni di ostruzioni, e di mille malanni, che mai più non si possono cacciare di dosso. E se alla frequenza delle ferite, che occorrono [70r] per non parlare delle altre malattie chirurgiche<sup>24</sup>, soggetti capaci vi fossero

*nicorum ordinem* (1763). Sauvages considerava le febbri *infermità generali*, e ne proponeva una prima suddivisione in febbri continue, remittenti e intermittenti. Ad un livello di maggiore dettaglio tali sintomatologie venivano poi distinte in base alla loro durata, alla natura delle esacerbazioni, del carattere del polso, dello stato delle secrezioni, e del grado delle forze muscolari. Molto utilizzata fu anche la classificazione del medico scozzese William Cullen (1710-1790) che distingueva le febbri essenzialmente in continue e intermittenti. In continuità con alcuni concetti dalla vecchia tassonomia clinica, le cosiddette *febbri intermittenti*, sia da Sauvages sia da Cullen, erano a loro volta suddivise, a seconda della durata dell'intervallo degli episodi piretici, in quotidiane, terzane e quartane. Col termine «febbri perniciose» si indicavano le febbri intermittenti accompagnate da una sintomatologia acuta. L. DULIEU, *François Boissier de Sauvages (1706-1767)*, in «Revue d'histoire des sciences et de leurs applications», tome 22, n. 4, 1969, pp. 303-322.

<sup>24</sup> Giova ricordare che la preparazione medico-chirurgica del Piazza non rimase limitata al curriculum di studi presso l'Università di Torino e all'esercizio della professione negli ospedali della capitale piemontese. Infatti, durante un viaggio d'istruzione in Francia, il chirurgo di Villafranca ebbe modo di seguire diversi di quelli che, con linguaggio attuale, potremmo chiamare corsi di aggiornamento in vari ambiti della chirurgia e della medicina pratica. Alcune indicazioni di massima sui corsi che il chirurgo piemontese frequentò nelle due città l'oltralpe sono contenute nella corrispondenza col medico e botanico Carlo Allioni. Nel novembre del 1751, ad esempio, il Piazza scriveva al suo corrispondente torinese: «io al presente mi occupo a richiamarmi la notomia e l'esercizio delle operazioni nel anfitheatro della Carità, ansi ai corsi di ostetricia in casa delle comane seguito le visite degli ospedali [...] anderò a passare qualche tempo nel ospedale di Bisetre fuori di Parigi per attendere alle malattie Veneree infine farò il corso de bendaggi delle malattie degli occhi e de' denti». Sullo stesso argomento si sofferma anche la lettera successiva, datata 29 novembre 1751, dove si legge: «si travaglia per far l'operazione della catarata con estrarre nel medesimo tempo testé il cristallino questa nuova maniera che si è già messa in pratica più di 125 volte con buon successo et altre no si eseguisce con fare una com-

per apportarvi opportuno il soccorso, tanti e tanti non andrebbero sotterra.

Dal sin qui detto ciascuno chiaramente conosce la necessità di stabilirvi buone scuole di medicina, e chirurgia, in cui instruersi potessero Soggetti, li quali appoggiando sopra sodi principj un'esatto metodo di curare, dispergendosi poi pel Regno, potrebbero coll'esercizio di queste due così necessarie facoltà ristabilire, e conservare a molti la sanità, e toglierne moltissimi alla morte.

Egli è vero, che sonovi nel Regno due Università, una in Cagliari, e l'altra in Sassari, in cui si conseguiscono li gradi in tutte le Facoltà, e per conseguenza anche in Medicina, e che riguardo alla Chirurgia per potere esercirla conviene riportare l'approvazione del Protomedicato, previo un esame fatto in sua Casa da due medici da esso eligendi, e da alcuni Cerusici. Egli è altresì vero, che, siccome in tutte le Scienze, alle quali seriamente attendono, riescono a meraviglia quegli'Isolani, poicché di perspicacissimo ingegno per lo più dotati, così anche coloro, che alla Medicina [70v] e chirurgia si appigliano, dimostrano molto ingegno, e taluno anche una sufficiente notizia de' Scrittori di queste materie; ma conoscono anch'essi, o almeno li più, che dovendosi la soda, e vera medicina appoggiare sopra le cognizioni anatomiche, e bottaniche, non essendovi colà chi le insegni, né chi in esse si eserciti, poco profitto puonno ricavare dallo Studio di alcuni libri propostigli da coloro, che godono il tenue stipendio di cattedratici, senza mai prendersi briga né di spiegarli, molto meno di stendere intieri Trattati, contentandosi li più zelanti di esercitare nella disputa li loro allievi in alcune proposizioni speculative, ed astratte, acciò possano quelle esporre alla funzione pubblica del grado.

Quindi non è meraviglia se in alcuni durano ancora certi

petente apertura alla parte inferiore della cornea lucida ne suoi confini [...] indi s'introduce un ago di figura conica col quale si lacera la membrana che tien unito l'umor cristalino al vitreo e se ne fa dopo averlo fatto passare nella camera anteriore l'estrazione». Lettere del Piazza da Parigi, novembre 1751, *Corrispondenza Piazza-Allioni*, cit., carte nn. 3656 e 3657.

nocevolissimi pregiudizj, essendovi per fino tra gli attuali Professori di medicina chi non è ancora ben persuaso della circolazione del sangue nel vivo corpo umano<sup>25</sup>.

Sarebbe certamente cosa buona se si riducessero a minor numero quelle cattedre, ed a quelle di medicina se ne aggiungesse una di chirurgia con altra di anatomia, e bontanica, e dell'una, e dell'altra si facessero a suoi tempi le opportune dimostrazioni. E sebbene quanto [71r] quanto annualmente somministra la Città di Cagliari sembri non essere sufficiente per il mantenimento di esse, massimamente essendo necessario, che per la p[ri]ma

<sup>25</sup> Il rimando è alla scoperta della circolazione del sangue ad opera dell'anatomista inglese William Harvey (1578 -1657), avvenuta più di un secolo prima e resa pubblica nel trattato *De motu cordis* del 1628. Il severo giudizio qui espresso dal chirurgo piemontese è carico di significato, in quanto sintetizza l'arretratezza, già da più parti segnalata, dell'insegnamento e delle dottrine medico-chirurgiche predominanti nell'Isola. Infatti, la dottrina harveyana della circolazione del sangue divenne il punto di partenza della nuova biologia meccanicistica e può essere considerata come un vero e proprio rovesciamento della fisiologia galenica (P. Rossi, *La nascita della scienza moderna in Europa*, Roma-Bari, Laterza, 1997, pp. 244-245). In altri termini, con questa sottolineatura Piazza evidenzia uno degli aspetti cardine del riformismo medico settecentesco, messo in risalto con grande enfasi da vari autori, tra cui il medico olandese Gerard Van Swieten (1700-1772), allievo di Hermann Boerhaave e medico personale di Maria Teresa d'Austria, un autore che il chirurgo piemontese conosceva ed apprezzava molto, come si evince dalla già richiamata corrispondenza con l'Allioni. Lettere del Piazza da Cagliari, 25 marzo 1749, 12 luglio 1749, 19 agosto 1750, *Corrispondenza Piazza-Allioni*, cit., carte nn. 3649, 3652, 3653. In quegli stessi anni il medico, viennese d'adozione ma originario di Leida, stava ponendo mano al sistema sanitario e universitario austriaco. Partendo dal principio che dovessero essere lasciati da parte i discorsi teorici del galenismo, Van Swieten sosteneva che, per la parte teorica, la formazione dei medici doveva essere fondata sull'anatomia, la chimica e la botanica, le quali nella pratica medica dovevano strettamente intrecciarsi con le osservazioni e le esperienze cliniche. I luoghi di elezione di questa rinnovata metodologia formativa non erano più solo le aule nelle quali si consumava il rito delle dettature dei classici ma l'anfiteatro anatomico, il laboratorio pubblico di chimica, e il *jardin des plantes* nel quale, seguendo procedimenti rigorosi, avveniva la coltivazione dei semplici e avevano luogo le dimostrazioni per la preparazione dei medicamenti e dei farmaci anche più recenti.

volta vi andasse colà un qualche forastiere ad insegnare chirurgia, anatomia, e bobbatica, non essendovi per ora tra Regnicoli chi abbia tale sufficienza; tuttavia se si togliessero certi stipendj, li quali, sebben piccioli, senza causa però si dispensano a varj, la cosa potrebbe ridursi a qualche somma considerabile<sup>26</sup>.

<sup>26</sup> Con Regio Viglietto del 13 gennaio del 1755 il re Carlo Emanuele III, nella prospettiva di un riordino generale dell'Università di Cagliari, incaricava il viceré conte Cacherano di Bricherasio di «deputare» una giunta. L'organismo aveva il compito di esaminare le origini giuridiche e le condizioni di funzionalità dell'ateneo, e al tempo stesso di redigere un progetto per lo «ristabilimento», unitamente a dei nuovi «regolamenti» dell'Università di Cagliari, che avrebbero superato il privilegio di Filippo III di Spagna del 1620. Dispaccio al viceré Bricherasio del 13 gennaio 1755, ASC, *Segreteria di Stato e di Guerra*, Serie 1, vol. 17. Il 26 maggio dello stesso anno la giunta presentò una relazione ampia e dettagliata contenente anche un primo schema di riforma dello Studio Generale. *Relazione dell'origine e regole antiche dell'Università di Cagliari*, ASC, *Segreteria di Stato e di Guerra*, Serie 2, vol. 799. Uno dei problemi più difficili che la giunta incaricata di dare attuazione al piano di riforma dell'Università dovette risolvere fu l'individuazione delle risorse materiali e finanziarie necessarie al rilancio dell'ateneo. Le spese per il mantenimento dell'Università, fino a quel momento, erano state a totale carico della municipalità, in quanto lo stamento militare e quello ecclesiastico, pur avendo assunto un impegno formale, nell'arco di oltre un secolo non risulta abbiano mai onorato quanto solennemente sottoscritto. La scarsa sensibilità manifestata dai due stamenti per il buon funzionamento dell'Università della capitale del Regno mosse la giunta a cercare nuove soluzioni per coprire il costo degli stipendi dei docenti e le altre spese. Nel 1763, quando la decisione di portare a nuova vita l'Ateneo era stata definitivamente assunta, ripercorrendo una procedura già seguito per la riforma dell'Università di Torino del 1720, il governo indirizzò una supplica al Papa Clemente XIII, il quale, il 12 luglio del 1763, promulgò la *Bolla Pontificia circa il ristabilimento della Regia università di Cagliari*, che concedeva l'approvazione canonica alla rifondazione dell'*Universitas Studiorum Caralitana*, alla quale venivano inoltre assegnati i redditi derivanti delle decime della prebenda di Assemini. A tali introiti si sarebbero aggiunti anche quelli deliberati dalla Città di Cagliari e quelli provenienti dalle casse regie. Vedi: *Piano degli Stipendi dell'Università; Altro Piano delle entrate dell'Università*, ASC, *Segreteria di Stato e di Guerra*, Serie 2, vol. 799 Università. Il *Diploma del Re Carlo Emanuele per la ristaurazione, e regolamento dell'università degli studi nella città di Cagliari* verrà reso pubblico il 28 giugno del 1764.

In oltre giovi l'osservare, che quando si trattò di erigere l'Università di Cagliari, promisero di concorrervi tutti tre gli Stamenti, benché non sò per quale cagione tutto il peso ne è stato unicamente adossato alla città, e facilmente mi lascierei indurre a credere, che anche ora volentieri si adosserebbero di concorrere per una competente porzione quando si trattasse di promuovere una cosa di tanto loro notorio vantaggio: al meno per quello, che riguarda gli Stamenti, che sono composti dalle Persone, e dalle Università del Capo di Cagliari, anzi parmi che dovrebbero eglino [71v] stessi chiedere una tal cosa al loro Sovrano.

Se in quel Regno s'introducessero studj ben regolati di medicina, e chirurgia, sarebbe più facile il fare seriamente riflettere a quegli abitatori sovra varj abusi, che sono alla loro conservazione perniciosissimi. Tutti concordem[en]te allora li medici, e chirurghi loro inculcarebbero, che le abitazioni anche de' Signori così poco riparate dai venti, quelle poi della Plebe quasi tutte poste sotterra senza camino, senza finestre, e tutte poi più o meno sozze e fetenti, sono dannosissime alla loro salute<sup>27</sup>, che

<sup>27</sup> Nel Settecento l'aria atmosferica, per la sua capacità di influire in modo determinante sull'ambiente e sul clima, era considerata uno dei fattori essenziali per la conservazione della salute. Fin dall'inizio del secolo, grazie ai numerosi progressi compiuti dalla ricerca sperimentale l'aria, in quanto elemento, era divenuta un importante oggetto di indagine da parte dei naturalisti che incominciarono a studiarla sotto l'aspetto fisico, chimico e riguardo alla sua centralità funzionale nei processi fisiologici degli organismi viventi. Prima che le acquisizioni di Joseph Priestley (1733-1804) imprimessero una svolta paradigmatica alle nostre conoscenze sul mare d'aria elementare che circonda la Terra, tra il 1720 e il 1750 Regnault, Molières e Nollet avevano dato alle stampe importanti saggi sulla fisica dell'aria. In Inghilterra, Stephen Hales (1677-1761) pubblicò nel 1727 *Statical Essays* e in seguito *Vegetable Statics*, due opere dedicate alla natura dell'aria e alle sue proprietà, nelle quali veniva messa in luce la sua importanza nei processi chimici, nonché nella trasmissione delle malattie. Dopo aver constatato che l'aria si corrompe in maniera assai rapida nei luoghi dove sono riunite numerose persone, e che tale corruzione favorisce la propagazione di mali, Hales si dedica al progetto di un ventilatore capace di muovere e cambiare l'aria nei luoghi chiusi quali ospedali, miniere e prigioni. La *Description of ventilators* apparve a Londra nel 1743 e l'anno seguente venne

la loro maniera di cibarsi di soverchie cose dolci, erbaggj immaturi, e crudi, di moltissima carne non bene arrostita, l'abuso di liquori spiritosi, ed il pane non sufficientemente fermentato, e cotto<sup>28</sup>, contribuiscono non poco ad abbreviare loro la vita, ed a tirarli sopra certi mallori, da quali andarebbero esenti se mutassero sistema di vivere, mentre coloro, che menano una vita regolata godono anche in mezzo a Luoghi più perigliosi una buona Salute, e pervengono ad un'età avanzata, di modo che trovansi persone che contano più di cent'anni.

[72]

[73r]

§ 2°

### Dell'Intemperie

È troppo nota la strage, che fa l'intemperie, non solamente riguardo a' forastieri, quanto anche degli stessi naturali, perché si debba giustamente annoverare questa fra le principali cagioni del poco numero degli abitatori. Ella è una costituzione d'aria, la quale fa un'impressione terribile sopra quelli, che si espongono ne' siti, dove ella regna. Siccome però non è questa comune a tutto il Paese ma soltanto a certi determinati luoghi, e non comunica li suoi maligni influssi, se non se in alcune date stagioni; pare cosa non fuor di proposito, per trarne per quanto sia possibile alcuna nozione intorno alla di lei natura, e cause, lo esaminare attentamente l'indole dei luoghi intemperiosi, e delle stagioni, e le qualità delle malattie, che induce negl'infelici soggetti, che la contraggono.

tradotta in francese. Parallelamente si moltiplicarono e si approfondirono le indagini sugli effetti dell'aria e della temperatura sul corpo umano, i cui risultati incominciarono a circolare velocemente all'interno della comunità *savant*, grazie all'azione di diffusione e divulgazione condotta dai più prestigiosi organi di comunicazione scientifica del tempo, come i *Mémoires de l'Académie des Sciences* di Parigi o i *Philosophical Transactions* di Londra.

<sup>28</sup> Sul rapporto tra alimentazione e salute nel dibattito settecentesco si veda il recente studio di C. CARNINO, *Lusso e benessere nell'Italia del Settecento*, Milano, FrancoAngeli, 2014.

Fra i luoghi ove ella produce effetti più dichiarati, contansi alcuni siti della Diocesi di Oristano, e medesimamente li contorni della Città stessa: nella Diocesi di Cagliari sono l'Incontrada di Sarrabus, la Baronia di Orosey, e di Posada: alcuni pure siti vi sono nelle Diocesi di Ales, Bosa, ed Algheri. Se di tali siti le [73v] qualità attentamente si disaminano, ritroverassi non aver questi altro di particolare, e differente dagli altri luoghi non intemperiosi, fuorché la vicinanza di acque paludose, e stagnanti di più o meno grande estensione, e profondità; sicché a riguardo di tali aque morte, si ha tutto il fondamento di quindi ripetere la principale cagione delle malattie, che si contraggono; ma poiché tali indisposiz[io]ni non in ogni tempo, ma soltanto nella State, e nell'autunno accadono, forza è il credere che gli ardori di tali stagioni ne abbiano anco la parte loro.

Fuori dalle due divise cagioni parmi inutile fatica il cercarne verun'altra, né possono piacermi le addotte dalli Dottori Aquenza<sup>29</sup>, e Farina<sup>30</sup>, che della intemperie trattarono, ed anche più recentemente dal dottore Ignachera napolitano<sup>31</sup>, né pare, che abbiano attentam[en]te badato alle situazioni de' Luoghi intemperiosi, qualora ascrivere vollero l'intemperie anche alle esalazioni metaliche, che in grande copia dalle abbondanti miniere svaporano, mentre per abbattere una tale insussistente congettura, basta osservare, che li Luoghi più soggetti all'intemperie sono per lo più privi affatto di miniere; per l'opposito que'

<sup>29</sup> Pietro Aquenza Mossa nacque a Tempio sul principio della seconda metà del XVII secolo. Allievo del Farina, studiò medicina a Sassari. Morì probabilmente a Cagliari prima del 1705. P. TOLA, *Dizionario biografico degli uomini illustri di Sardegna*, Torino, Tipografia Chirio e Mina, 1838, vol. 1, pp. 81-84, *ad vocem*.

<sup>30</sup> Gavino Farina fiorì nel XVII secolo. Nato a Sassari all'inizio del Seicento, morì dopo il 1679. Studiò a Sassari, Pisa e Roma. Discepolo di Gabriele Fonseca, fu docente dell'ateneo turritano. In seguito divenne archiatra del viceré di Sardegna Luigi Guglielmo di Moncada, che seguì in Sicilia e in Spagna. Nella Penisola iberica divenne medico dei sovrani Filippo IV e Carlo II. P. TOLA, *Dizionario biografico*, cit., vol. 2, pp. 88-93, *ad vocem*.

<sup>31</sup> Antonio Ignachera è l'autore del *Trattato fisico-medico pratico dei due morbi, febbre intemperie e pleuritidi che nella città di Cagliari spesseggiano*, Napoli, Stamperia Muziana, 1740.

luoghi, dove più queste abbondano, e sono più frequenti vanno esenti da tale infezione, per tralasciare li molti [74r] esempj, che di ciò addurre potrei, basti quel solo della città d'Iglesias, e suoi contorni, ove ogn'uno sa essere, e frequenti le miniere, e sanissima in ogni tempo l'aria, servendo quella Città di asillo a molte persone forastiere, che colà si ritirano a passarvi il tempo più critico della State<sup>32</sup>.

Nemen frivola si è la cagione assegnata dagli antichi, cioè l'intercepito soffio della Tramontana da quella catena di alte montagne, che per obliquo divide quasi per metà la Sardegna; chi sa qual sia la natura, e l'origine de' venti, e la posizione di si fatte montagne relativamente a Luoghi intemperiosi, facilmente conosce di quanto siansi quegli ingannati.

Per altra parte non resta malagevole il concepire come possano acque stagnanti, e morte unitamente ad un grado considerabile di calore produrre tali sconcerti. Le osservazioni fatte coi termometri costrutti collo spirito di vino, e col mercurio rapportati ai termini del gelo, e dell'aqua bollente, fanno ascendere i maggiori calori dell'atmosfera di queste contrade nel primo a

<sup>32</sup> Successivo alle *Riflessioni* è il poema di Francesco Carboni (1746-1817) *De sardoa intemperie libelli duo*, Typographia Regia, Calari, 1772, e *De sardoa intemperie poema editio altera auctior et emendatior*, ex typographia Josephi Piattoli, Sassari, 1774, nel quale il letterato cagliaritano affronta in versi l'annoso problema delle febbri malariche. Per spiegare l'eziologia dell'intemperie il Carboni si rifà principalmente alle opere dei dottori sardi Farina e Achenza e alla teoria miasmatica aerista. Nel testo è presente anche un riferimento al *De noxiis* del Lancisi (vedi nota successiva). Le putride «acque stagnanti, in cui nascon e muoion mille insetti, ivi l'aria corrotta, ivi del morbo la verace sorgente». F. CARBONI, *De Sardoa Intemperie poema editio altera auctior et emendatior*, cit., pp. XII-XIII. Anche Francesco Gemelli indica nelle esalazioni miasmatiche provenienti dalle paludi la causa dell'*intemperie* e, muovendosi nell'ottica del paradigma aerista di Farina e Aquenza, dedica numerose pagine del suo famoso trattato all'*intemperie* e in particolare al rapporto tra l'«aere di Sardegna», la popolazione e l'agricoltura. F. GEMELLI, *Rifiorimento della Sardegna*, cit., vol. 1, pp. 62-94 e vol. 2, pp. 52-81. Sull'*intemperie* può essere utile consultare anche quanto riferito da un militare sabaudo di stanza in Sardegna negli anni Cinquanta del Settecento: ANONIMO PIEMONTESE, *Descrizione dell'Isola di Sardegna*, a cura di F. Manconi, Cagliari, Comune di Cagliari, 1985, pp. 62-64.

gradi 64, e nel 2° a 32., grado più che sufficiente per covare, e far schiudere qualsivoglia genere d'insetto, e per promuovere la putrefazione di qualunque produzione: né quivi si ferma [74v] l'ultimo grado di calore, viene questo notabilmente accresciuto dal costume di que' Pastori di abbruciare le macchie, e sterpi delle foreste di una estensione considerabilissima ne' mesi più coccenti dell'estate per apprestare alle loro greggie un tenero pascolo; in tal tempo respirasi un'aria del tutto infuocata, che da venti viene trasportata anche a distanze assai remote.

E per maggiormente conoscere come possa da que' stagni, e limacciose paludi venir infettata l'aria, fa di mestieri osservare cosa contengano, e quali siano le loro produzioni. Tutti e tre li regni naturali ci forniscono materie da considerare, e principiando dal fondo; un tuffo, o sostanza giarosa abbondante di sali, di parti sulfuree, di oglio, il tutto meschiato alla rinfusa, di un odore fetente, e nauseoso, serve di piano, e di suolo per contenere le acque.

Da questi nasce una quantità di fuchi, alghe, ed altre piante maritime: in essi vi fanno sua stanza molte chiocciole, pesci, ed insetti: chepperò se per l'evaporazione avviene, che dette paludi restino asciute in parte, locché succede ne' mesi 4., mancando il necessario ambiente si alle piante, che agli animali, vengono questi a corrompersi, indi gravi, e perniciose esalazioni [75r] tramandano, che dal dotto Lancisio<sup>33</sup> altre organiche, altre inorganiche sono chiamate, quelle altre non sono che insetti, di cui altri cadono sotto i sensi, altri per la loro picciolezza li fuggono, ma che per altro in gran copia vi siano, chiamam[en]te viene dimostrato da que' molti esperimenti, ch'egli adduce nel suo Trattato de noxiis paludum effluviis: queste poi sono certe particole alcaline volatili, che uscendo da d[ell]e putrefazioni, ed alcune accoppiandosi al sale marino formano dei prodotti ammoniacali capaci ancora mediante la loro volatilità ad elevarsi in aria; e le

<sup>33</sup> Giovanni Maria Lancisi (1654-1720), medico papale e professore alla Sapienza, è l'autore dell'opera *De Noxiis paludum effluviis, eorumque remediis, libri duo*, Romae, Typis Jo. Mariae Salvioni, 1717, più volte citata dal Piazza.

une e le altre capacissime di fare pessima impressione nei corpi di coloro, che in quelle vicinanze si espongono.

In supposizione adunque, che da queste due cagioni derivi l'intemperie, convien vedere se ritrovar si potesse qualche rimedio: in riguardo al calore egli è fuor d'ogni dubbio essere cosa eccedente le forze umane. Tutta la mira perciò rivolger si deve agli stagni, o con dar loro mediante la comunicaz[io]ne un libero flusso, e riflusso delle acque, o meglio anche con essicarli si otterrà il primo intento, con aprire canali di comunicazione; al secondo si soddisfarà o con divertire la corrente delle acque altrove, ovvero con trasportarvi terra, pietre etc. oppure con fare strascinare [75v] queste materie da que' fiumi istessi, che in esse vanno a metter foce, quale spediente sarebbe eseguibile, per essere quasi tutte le più perniciose paludi situate in maniera, che in esse vanno a scaricare tutti li più considerabili fiumi del Regno; né sembri questo un vano pensiero, poiché attesta M[onsieu]r Astruc<sup>34</sup> nelle sue memorie della Linguadocca, che dai tempi di S. Luigi Re di Francia in qua si è allungata la spiaggia della Linguadocca in vicinanza di Aigue morte tre buone miglia d'Italia, e ciò dice essere provenuto dalla terra, che continuam[en]te va seco strascinando il Rodano<sup>35</sup>; né io ardirei proporre un tale mezzo, se non fosse approvato, proposto, ed sperimentato dal celebre Lancisio nel suo citato Trattato de noxiis paludum effluviis part. 2. cap. 2. in fine; e non si fossero le paludi di Pesaro felicemente seccate con simile spediente a insinuazione di Egidio Bordono Idraulico<sup>36</sup> nell'anno 1709.

<sup>34</sup> Jean Astruc (1684-1766), originario di Montpellier, compì ricerche sul rapporto tra malattie ed esalazioni terrestri e palustri. Medico del duca d'Orléans e del re di Polonia, si trasferì a Parigi nel 1730 in qualità di *médecin consultant du Roi* e professore al Collège Royal. A questo periodo risale il fondamentale lavoro *De morbis venereis, libri sex, In quibus disseritur tum de origine propagatione et contagione horumque affectuum in genere, Lutetiae Parisorum apud Guilleimun Cavalier, 1736*. Nel 1743 Jean Astruc venne nominato professore alla Facoltà di Medicina di Parigi.

<sup>35</sup> J. ASTRUC, *Mémoires pour l'histoire naturelle de la province de Languedoc*, à Paris, chez Guilleimun Cavalier, 1737, p. 372.

<sup>36</sup> Egidio Maria Bordoni (fl. 1695-1723), ingegnere pontificio.

Ma siccome ve ne sono anche dei stagni, nelli quali non sbocca alcun fiume di considerazione, a riguardo di questi si possono praticare piantazioni di alberi, che amano molto l'umido, tali sono li salici, l'alno, li pioppi etc., questi col crescere producono tre effetti bellissimoi. Il primo col col succhiare copia notabile d'umidità ne diminuiscono [76r] a proporzione dal fondo dei stagni. Secondo col crescere le di loro radici sollevano notabilmente il Terreno. 3° co' loro frondosi rami impediscono la soverchia azione del Sole su quelle acque. E certamente grandissimo sarebbe il vantaggio di quel Paese se in abbondanza si piantassero, ed allevassero alberi, principalmente lungo le strade pubbliche, mentre con questi recarebbesi non poco sollievo coll'ombra ai passeggieri, che per mancanza di questi dovendosi esporre alla dura necessità di dover tragittare lungo tratto di strada esposti ai raggi coccenti del sole vengono a contrarre ben soventi malattie perniciosissime.

E qui parmi anche di dover suggerire quanto buona cosa sarebbe se nelle uscite di Cagliari si procurasse qualche piantamento d'alberi<sup>37</sup>, che colla loro ombra invitassero quegli abitatori al passeggio, il poco esercizio, che per lo più si fa da essi

<sup>37</sup> Una prima indicazione sull'importanza degli alberi per la protezione dai miasmi malarici è contenuta nella citata opera del Lancisi, il quale consigliò di non tagliare i boschi in vicinanza di stagni o zone paludose nonché di piantare alberi in modo da fungere come barriera. Secondo il Piazza, la piantumazione degli alberi risultava utile in Sardegna per altri due motivi: in primo luogo perché le radici avevano la capacità di asciugare il terreno, e in secondo luogo perché le fronde avrebbero aiutato a creare zone d'ombra in grado di contrastare l'assoluto potere del sole estivo. L'esigenza dell'ombreggiamento delle vie delle città dell'Isola è un tema che si incontra anche più avanti nella letteratura naturalistica sarda. È presente, ad esempio, nel poema didascalico dell'Algherese Domenico Simon *Le piante*, impresso nella Stamperia Reale di Cagliari nel 1779, p. 79. Un'edizione moderna del poema è stata curata da G. Marci (Cagliari, Centro Studi Filologici Sardi/CUEC, Cagliari, 2002). Sull'opera del Simon si veda G. NONNOI, *Nuovi saperi e utopia del riscatto ne Le Piante di Domenico Simon*, in A. Loche e M. Lussu (a cura di), *Saggi di Filosofia e Storia della filosofia*, Milano, FrancoAngeli, 2012, pp. 157-180. Cfr. anche F. GEMELLI, *Rifiorimento della Sardegna*, cit., vol. 1, pp. 201-217.

è la cagione di tante indisposizioni, e flatti, a cui sono soggetti. Egli è vero, che la situazione di quella città è assai infelice per questo effetto, e che sebbene se ne facessero di tali piantamenti ai piani, o sia all'uscita degli [76v] appendici, poco servirebbero per coloro, che fanno la loro dimora nel Castello, e per questi bisognerebbe tentare di fare qualche piantamento di questi in quel picciolo tratto di strada, che si stende verso buon camino<sup>38</sup>.

### § 3°

#### **Delle aque termali, o siano bagni**

Ella è una verità riconosciuta da tutti non darsi nell'ordine della natura mezzo più valido, e più universale per guarire quantità di malori, quanto le acque termali<sup>39</sup>.

<sup>38</sup> Località nella parte alta della città di Cagliari, a nord-ovest del Castello. Anticamente costituiva una delle vie d'accesso alla città per le persone provenienti dal Campidano.

<sup>39</sup> Tra Seicento e Settecento il crescente interesse per le proprietà terapeutiche delle acque aveva promosso numerose ricerche sulle sorgenti termali e una nuova letteratura di stampo medico-naturalistico che coinvolgeva anche le più importanti accademie scientifiche europee. L'analisi delle acque minerali e termali venne codificata da Robert Boyle nelle *Short memoirs for the natural experimental history of mineral waters* (1684-85) e rimase il modello di riferimento per medici e naturalisti. Il più volte citato Lancisi e il professore di materia medica dell'Università di Torino Giovanni Fantoni furono tra i principali artefici della rinnovata attenzione per il termalismo anche nella Penisola, dove, sull'onda di ciò che stava accadendo olttralpe, si diffusero pionieristiche analisi di carattere chimico e medico sulla composizione e sul valore curativo delle acque. G. FANTONI, *De thermis valderianis dissertationes duae*, Torino, 1725. Nel periodo in cui Piazza redigeva le *Riflessioni*, in alcuni Stati italiani, come nel Gran Ducato di Toscana, erano in corso una serie di ricerche fisico-mediche sulle terme che produssero importanti trattati geoidrologico-medici come *Dei bagni di Pisa* pubblicato a Firenze nel 1750 dal medico e chirurgo Antonio Cocchi, con lo scopo di far conoscere «l'eccellenza e l'utilità d'un dono perenne di natura» e di promuovere una vera e propria «politica termale», (AA.VV., *Una politica per le Terme: Montecatini e la Val di Nievole nelle riforme di Pietro Leopoldo. Atti del Convegno di Studi di Montecatini Terme 25-26-27 ottobre 1984*, Periccioli, Siena, 1985).

La sperienza fa vedere tutto giorno malatti d'ogni età, d'ogni sesso, attaccati da gravissime malattie, quali dopo aver tentato indarno li rimedj più specifici dell'arte, essere nella necessità di aver ricorso alle acque medicate per liberarsene. Tali rifuggj, che nelle più disperate afflizioni de' poveri infermi, operano quasi miracoli, meritano bene l'attenzione non tanto di chi presiede alla Salute del pubblico, quanto di chi tiene le redini del governo; per parte de' p[ri]mi in diciferarne, ed indagarne ben bene la natura loro, e coll'indicarne a quali malori ellino convenghino, e il modo, cui convien tenere per trarne profitto: a' secondi con procurarne il comodo, il ristauramento, ed un Stato tale da potersene [77r] un sì saggio provvedimento è ciò che abbisogna ogni Stato fornito di tali fontane, in particolare la Sardegna. Essa abbonda, non v'ha dubbio, di virtuosissime acque medicate; ma non v'è sin ad ora chi ne abbia pubblicata un'accurata analisi, e i luoghi, dove elleno sono, sono senza abitazioni, e senza alcuna di quelle convenienze, che possono allettare li bisognosi a prevalersene. Quindi è che cosa sommamente utile per il pubblico si farebbe se le opportune providenze si dassero in riguardo a tale materia. Ciò che riguarda l'analisi siami lecito l'accennare qui di passaggio, ritrovandomi aver io istituite alcune sperienze sù quelle dette di Sardara<sup>40</sup>, situate quasi a metà della pianura, che tra Cagliari, ed Oristano framezzasi nella diocesi d'Ales. Il risultato dalle mie sperienze, che per brevità qui non adduco, mi diede chiaramente a conoscere l'esistenza d'un sale ponto non differente dal sale detto ammirabile di Glauber<sup>41</sup> prodotto dalla mischianza di un accido vitriolico, e alla base del sale marino.

[77v - 78]

<sup>40</sup> Antico centro termale, noto già in età romana, situato a circa 50 Km a nord nord-ovest da Cagliari.

<sup>41</sup> Johann Rudolf Glauber (1604-1670), chimico e alchimista tedesco. Il suo nome è legato al *sal mirabile Glauberi* (solfato di sodio idrato), chiamato sale mirabile o mirabilite per le sue proprietà terapeutiche. E. PIETSCH, *Glauber, Neue deutsche Biographie, ad vocem*, Bd. 6, Berlin, Duncker & Humblot, 1964, pp. 437a-438a.

[79r]

§ 4°

**Dell'Introduzione di nuova Popolazione**

Quantunque il frutto delle providenze sin qui suggerite per la conservazione, e moltiplicazione di quegli abitanti sia certo, ed immancabile, richiede nientedimeno assai tempo. Avvenne un altro mezzo più pronto, il quale sebbene esigga qualche spesa, si può però a mio credere tentare in maniera, che questa riesca tollerabilissima. Dell'introduzione di nuove popolazioni io intendo di favellare; rimedio già posto in uso dalla munificenza del nostro Sovrano, il quale ha già stabilito nell'Isola di S. Pietro una rispettabile colonia di Tabarchini, e nel continente della Sardegna nella regione detta Monteresta un'altra Colonia di Greco-corsi, quantunque (se mi è lecito dire con tutta la venerazione ciò, che io penso) queste due colonie ne sin'ora corrispondano alle speranze, che eransi di quelle concepute, anzi diano tutto il fondamento di credere, che mai siano il Sovrano, [79v] ed il Regno per ricavarne molta utilità. Questo inconveniente però, che principalmente deriva dalla qualità delle persone, che hanno formato le anzid[ett]e colonie non deve far credere non eseguibile, o meno utile lo spediente d'introdurre nuove popolazioni in quel Regno.

Trattando di questa materia io benissimo m'avveggiò, che m'inalzo di troppo sopra la mia sfera; io so moltissimi essere li progetti distesi da gente assai più di me illuminata, e da savisimi magistrati, e di longa sperienza negli affari di governo forniti, essere stati dati varj pareri tutti sodissimi, ed accuratissimi, né io pretendo di entrare in competenza con tali personaggi. Siccome però mi giova credere, che tutti saranno entrati in senso essere l'introduzione di nuove colonie un mezzo opportuno per popolare un paese così privo di abitatori, come lo è la Sardegna, così mi permetteranno, che io esponga alcune mie osservazioni, che possono rendere più agevole, ed utile tale mezzo. Queste risguardano il luogo, il tempo, la qualità delle persone, e la maniera d'introdurle.

E quanto al primo io non penso già di entrare a [80r] disaminare quai luoghi assegnare convenga a nuovi coloni per ragione

di Stato, e da quali si debbano tenere lontani: dico solamente che la prima cosa, che considerare si deve si è il luogo ove si debbano questi stabilire. Egli è vero, che qualunque parte dell'Isola si consideri, si troveranno in ciascuna di esse tratti amplissimi di paese disabitato, ed incolto, ed addattatissimo a popolazioni, ma la sperienza ha già fatto conoscere, che in ogni luogo s'incontrano gravi difficoltà. Io so, che se il Sovrano valere si volesse dei dritti di un'assoluta possanza, potrebbe tutte superarle, ma chiunque conosce il piissimo, e clementissimo animo della M. S., sa pur anche, che non è secondo il piissimo ed umanissimo suo genio il mettere in opera il sommo jus, e che sua propria inclinazione si è il dimostrarsi benefico, e liberale verso ciascuno. Per la qual cosa la prima mira, che aver si dovrebbe, sarebbe il fare un'accurata rassegna di tutti i luoghi disabitati dell'Isola, e che sarebbero atti a nuove colonie, indi avuto il dovuto riguardo agli attuali Padroni immediati di quelli, farli concorrere a questo pubblico, e particolare loro vantaggio, con animarli ad introdurre colonie a loro spese, oppure non essendo questi al caso di farlo proporre loro, ed assegnare un [80v] un adeguato compenso di quanto verrebbero essi a perdere perdendo que' terreni, e ridurli così in piena ballia del Principe.

Queste disposizioni sembra, che debbano darsi a caso ver-gine per isfugire, e prevenire molte difficoltà, che possono impedire l'esecuzione de' più belli, e salutari progetti, e riuscirebbero di poca spesa al Sovrano, il quale potrebbe così riunire al Suo Regio Patrimonio molte vastissime regioni alienate già a buonissimo prezzo, e che presentemente sono di pochissimo frutto a chi le possiede<sup>42</sup>; e mi sembra che il Real patrimonio potrebbe ricavare lo esposto nella redenzione di que' territorj, con rivenderne, ed infeudarne poi separatamente porzioni ad altri aggiungendovi la condizione di dover introdurre popolazioni, condizioni, che credo già state apposte, o almeno progettate in alcune recenti concessioni: oppure quando non si giudicasse

<sup>42</sup> Sul problema della proprietà fondiaria in Sardegna si veda: G.G. ORTU, *Villaggio e poteri signorili in Sardegna. Profilo storico della comunità rurale medievale e moderna*, Roma-Bari, Laterza, 1996.

di adoperare un tal mezzo basterebbe assegnare ai possessori, e feudatarj una porzione conveniente di que' vantaggi, che dalle nuove popolazioni si ricaveranno, e questo mezzo parmi il più facile, ed adeguato; resterebbero in questo caso solo a carico le spese della introduzione della gente, di cui se ne parlerà in appresso, e di [81r] quelle anticipate per il loro vitto, abitazione, bestiami, ed attrazzi; ma anche quando queste si volessero evitare, si potrebbe proporre una Società, che di queste s'incaricasse mediante un proporzionato compenso, e guadagno.

Finalmente in ordine al luogo si deve anche aver attenzione di sciegliere per li nuovamente venuti que' Luoghi, che godono aria migliore, e farli sul principio travagliare a togliere quelle cose, che la infettano, come sarebbe seccare stagni, paludi, piantare alberi, e fare altre simili diligenze.

L'altra considerazione riguarda il tempo. La maggior parte di que' poveri Piemontesi, che si portarono due anni sono in quell'Isola allettati dalle promesse del Conte del Castillo<sup>43</sup>, perì miseramente non tanto per penuria del bisognevole, quanto per non aver scelto per la loro trasmigrazione una stagione opportuna; arrivarono que' meschini nel più ardente della State a Cagliari, e molti s'arrischiarono di andarsene ai luoghi della loro destinazione in quella Stagione, e là senza verun riguardo, senza veruna scorta vivendo furono sorpresi da terribili malattie, alle quali mancando di opportuno soccorso dovettero succumbere: il tempo dunque più addattato sarebbe l' [81v] l'inverno, in cui

<sup>43</sup> Si tratta della tragica esperienza vissuta tra il 1752 e il 1753 nella Baronia di Senes da circa cinquanta famiglie piemontesi. Il Manno riferisce l'episodio con le seguenti parole: «[...] il conte del Castiglio d. Ferdinando Nin con pubblico stromento obbligavasi ad allogare nelle terre della sua baronia di Senes cinquanta famiglie straniere ed propagarvi ad un tempo piantamenti le seminagioni del cotone, del gelso, del comino e dello zucchero. Ma sebbene conseguisse che le sue esperienze tornassero felici in quest'ultimo rispetto particolarmente nella coltivazione del cotone, riconosciutosi di ottima natura, non andò lunga pezza che le famiglie da lui chiamate formare la nuova popolazione perirono dovettero rimpatriare: perocché, avendo egli tratto quella gente dalle provincie del Piemonte di cielo più salubre, non era sperabile il poter assuefarle al soggiornare in quella baronia», (G. MANNO, *Storia di Sardegna*, Milano, P.M. Visaj, 1839, vol. 2, pp. 442-443).

la si comincia a respirare aria migliore, ed in cui coloro, che colà vengono da clima differente, possono a poco a poco a quello senza pericolo avvezzarsi.

Rispetto alla qualità delle persone, la prima cura deve essere che sieno queste gente laboriosa, ed industriosa; se si potessero introdurre Piemontesi, o dei Paesi finitimi, parmi, che la cosa riuscirebbe più vantaggiosa, perché massimamente gli abitatori dell'alto Monferrato, e dei Luoghi montuosi sono laboriosissimi, oltre diché si propagarebbe colà la progenie di gente ben affetta, e fedelissima al suo Sovrano. E sebbene alla forte oggezione, che far si suole, cioè che non convenga lasciare il certo per lo incerto, e che posti in confronto gli Stati di Terraferma con quell'Isola non paja conveniente lo scemare il numero de' Sudditi in questi per accrescerlo in quella, e che basti per togliere un simile pensiero l'esempio della Spagna omai spopolata dalle continue trasmigrazioni de' suoi nativi alle Indie, io potessi opporre l'esempio dei Romani, ed ammettendo, che ogni cosa siasi quanto si voglia utile, tostoché gionga all'eccesso diviene dannosa, e che basta da questo guardarsi: tuttavia mi contenterò solamente di far [82r] riflettere esservi nello Stato una sorte di persone, la quale anziché di esserle di veruna utilità le resta piuttosto a carico, ed aggravio: non parlo io già di coloro, che o per l'avanzata età, o per le indisposizioni del corpo, o dell'animo sono incapaci a procacciarsi il vitto. Di coloro ben intendo di favellare, che sani essendo, e vigorosi, il più delle volte delle loro forze, e robustezza si valgono in danno e perturbazione della quiete de' Particolari, e del Pubblico. A due principali generi si possono questi tali ridurre, uno di coloro, che nati da parenti conosciuti, ma poveri sono abbandonati senza educazione alla misera, ed alle volte perniciosa arte di accattarsi il vitto col mendicare, qual'educazione li conferma nella buona disposizione di fare mai nulla, anzi gli spinge spesse volta a furti, e simili malvagità, l'altra condizione si è di coloro, che comuni avendo colli suddetti, e l'educazione, e le inclinazioni, hanno ancor l'altra qualità di non sapere da chi riconoscano li natali. Degli uni, e degli altri non avene poca quantità, e quanto ne abbondi il Paese si può giudicare dai due Spedali della Carità, e di S. Giovanni

di questa Capitale, sono questi due sorgenti inesauste, che senza [82v] scemare il numero degli abitanti dei Stati di Terra ferma, anzi con sollievo di questi somministrare potrebbero successivamente moltissimi abitatori dell'uno e dell'altro sesso, mentre si sgraverebbono queste opere pie del peso della loro manutenzione, e questi muterebbono condizione trapiantati in quell'Isola facendosi utili a se stessi, al Principe, ed agli altri Cittadini.

Ne mi sembra difficile l'esecuzione di questo progetto, mentre non vi sarebbe difficoltà veruna per parte di essi, che anzi vi andrebbero con piacere invitati dalla Speranza di migliorare fortuna, né mi si opponga essere questa gente affatto ignara dell'agricoltura, e delle arti, imperciocché basta, che abbiano forza, e vigore, e sanità, che ben presto impareranno quanto loro resta necessario a sapere.

L'ultima considerazione si ragira intorno al modo. In ogni sistema, quantunque ben ideato, le maggiori difficoltà si trovano nell'esecuzione. Per rimuoverle io sarei in senso, che in questa cosa molto giovar potesse quello che adoperato riesce mirabilmente in tutte le altre. Convieni per vasto, ampio, ed esteso, che sia il sistema cominciarlo a ridurre in pratica in picciolo, e non intraprendere [83r] in una sol volta lo stabilimento di una numerosa colonia, ma cominciare per poche persone, o famiglie, alle quali successivamente ne' seguenti anni colla stessa maniera altre se ne aggiungano, ed in tal guisa meglio si conosceranno le difficoltà, e sarà più agevole il superarle, e quando anche fossero queste insuperabili allora almeno si sarà arrischiato poco.

Egli è vero, che farebbe di mestieri di un'anticipata a questi nuovi coloni, acciocché si possano provvedere di tetto, bestiami, atrazzi per l'agricoltura, ma se questo si eseguisce a poco a poco, si può ridurre la cosa ad un segno, che la spesa non resti sensibile, bastarebbe lo stabilire, che de' frutti, che que' nuovi coloni raccolgono, debbano lasciarne una parte in fondo per provvedere con esso alle anticipate necessarie per coloro, che poi verranno; sicché si vede, che con una moderata spesa fatta per una sol volta ne risulta un mezzo opportunissimo per provvedere al bisogno di tutte le successive colonie, che vorranno poi introdurre. Il punto essenziale consiste nell'appoggiare la direzione di queste nuove

colonie [83v] a persone, che per esse s'interessino, e che sapiano ben dirigerle, e non permettere, che alcuni prepotenti in essa fomentino l'ozio, e la negligenza per ridurre privativam[en]te a se stessi il poco commercio, di cui que' piccioli Luoghi son capaci, e fare in maniera, che gli abitatori debbano in ogni cosa ne' generi anche alla vita più necessarj da essi assolutamente dipendere, e questa, se non m'inganno, n'è la cagione, per cui la colonia dell'Isola di S. Pietro dopo tanto tempo, che vi si trova stabilita fa così lenti progressi. Farebbe di mestieri, che vi si proponesse una o più persone dotate di probità, zelo, e di sperienza, la quale acquistata avessero colle osservazioni fatte col viaggiare per varj paesi, e ne avessero da ciascuno ricavato quello, che può essere adattabile, e vantaggioso.

Molte altre cose soggiugnere si potrebbero intorno a questa materia, ma siccome io la ravviso come una messe tropo aliena dal mio Istituto passo alla

## 2<sup>a</sup> Parte

### Della maniera di rendere industriosi gli Abitatori

La fertilità del terreno, la scarsezza di gente contribuiscono [84r] di molto a fomentare l'ozio, e la negligenza in quegl'I-solani contenti di que' pochi generi, che con poca fatica loro somministra in abbondanza la terra, e contenti di vivere, nulla curandosi di vivere con maggior comodo, o polizia, trascurano facilmente di ricavare dalla coltura de' terreni tutto quello, che quelli possono fruttare, e molto meno si prendono briga d'introdurvi que' generi, che sin'ora non vi si trovano<sup>44</sup>. Riguar-

<sup>44</sup> Le politiche sociali ed economiche settecentesche avevano come obiettivo principale quello della promozione dell'utile fatica e dell'industria, considerate fondamentali e necessarie per il progresso e l'arricchimento della nazione e del popolo. In questo contesto, quindi, l'ozio veniva considerato come un male da bandire anche attraverso azioni politiche e legislative. L'economista partenopeo Antonio Genovesi, ad esempio, sosteneva che l'ozio era la causa della «povertà di molte famiglie», (A. GENOVESI, *Lezioni di commercio o sia d'economia civile*, A spese Remondini, Bassano, 1769, p. 274). Per ciò che concerne la Sardegna, il governo considerava la categoria

do poi alle arti necessarie, ed utili, tale è la loro negligenza, che moltissimi piuttosto si contentano di vivere miseramente mendicando, che di procacciarsi coll'esercizio di qualche arte onesta il vivere. A questo male efficace rimedio sembrami l'introduzione di gente forastiera, che col suo esempio gl'insegnerà a scuotere la pernicioso pigrizia, e coltivare que' generi, che sono coltivati con troppa negligenza, e quegli anche, che sin'ora non lo sono; degli uni, e degli altri anderò ragionando ne' paragrafi susseguenti.

### § 1°

#### Del Grano

Ella è cosa certamente meravigliosa, che un popolo, qual'è comunemente quello di Sardegna tenacissimo osservatore delle antiche costumanze, qualunque elleno sieno, quelle solamente abbia trascurato, che di grande giovamento essere gli potrebbero, e che l'agricoltura sia cotanto [84v] negligentata e trascurata, e degenerato abbia da quello stato, in cui trovavasi al tempo de' Romani, e de' Cartaginesi. Egli è vero bensì che ancor di presente costituisce questa la principale occupazione di quella gente, e nei grani sta riposto il principal reddito, e direi quasi l'unico di quell'Isola, ma egli è altresì cosa innegabile, che molto maggiore sarebbe ove si adoperassero le dovute, e facili diligenze, e circa la preparazione delle terre, e circa il seme, ed intorno alla messe.

Dimuovono quegli abitatori soltanto leggermente il terreno con un picciolo aratro sei volte minore de' nostri<sup>45</sup> senza erpi-

degli «oziosi», così come quella dei «discoli» e dei «vagabondi», socialmente pericolosa. Si veda, ad esempio, l'*Editto di S.M. per l'amministrazione della giustizia nel Regno di Sardegna de' 13 marzo 1759*, in *Editti, pregoni ed altri provvedimenti emanati pel Regno di Sardegna dappoiché passò sotto la dominazione della Real Casa di Savoia sino all'anno MDCCLXXIV riuniti per comando di S.S.R.M. il Re Vittorio Amedeo III*, Cagliari, 1775, vol. I, pp. 283-305.

<sup>45</sup> Sui difetti e le dimensioni ridotte dell'aratro sardo si veda: F. GEMELLI, *Rifiorimento della Sardegna*, cit., vol. I, pp. 165-167.

care niuna cura parimente vi pongono nell'ingrassare le terre, e con tutto ciò ne raccolgono non isprezzevole quantità di messe, quanto maggiore però dovrebbero sperarla ove assoggettassero que' terreni alle operazioni di una ben regolata, ed esatta agricoltura.

L'arare una sol volta non basta, conviene ararla due volte, e tre, secondo i bisogni, lasciandovi scorrere un tempo considerabile tra l'una, e l'altra di queste operazioni per dar campo al terreno di condizionarsi, e rendersi più atto a fruttificare. Per muovere indi la terra a quella profondità necessaria, acciò possa somministrare il convenevole sostentamento al grano, necessaria cosa è di servirsi di aratri di figura, e mole differente da quelli [85r] che si usano, e per frangere le zolle, che nell'arare si formano abbisogna l'erpice, che co' suoi denti le stritoli, e sminuzzi. Queste operazioni oltre agli usi accennati servono altresì a far mescolare più intimamente il concime qualora vi si adoperi. E sebbene comunem[en]te quegl'Isolani credano essere nocivo il lettame alle terre, o per lo meno inutile: tuttavia una persona di Cagliari attentissima alle cose sue volle farne la prova in alcuni beni, ed avendone riportato un notabilissimo vantaggio, si determinò a non più tralasciare un tal mezzo di maggiormente fecondare li suoi campi.

Resta ora a vedere donde debba procurarsi questo concime. Nell'Italia, ed in molti altri Paesi la paglia putrefatta dagli animali può somministrarne la quantità necess[ari]a; ma nella Sardegna consumandosi tutta la paglia nel nutrimento dei cavalli, e delle bestie bovine, bisognerà ricorrere alle sozzure degli animali, ed a quelle prodotte da vegetabili, ma non potendosi nemmeno avere queste né in ogni luogo, né in quell'abbondanza, che farebbe di bisogno altrove, convien rivolgersi: ella è cosa notissima lo sgravarsi di tempo in tempo alla spiaggia e dal mare, e da stagni, qualora vengono [85v] le loro acque gagliardamente sbattute da venti, di una gran quantità di alga, fucò, ed altre piante marittime, le quali per essere pregne di sale marino, sono perciò attissime a fertilizzare il terreno, e questo concime potrebbe servire per que' fondi, che sono in vicinanza del mare, e de' stagni. Per li distanti poi io proporrei quello, che osservai

praticarsi nella Provenza, e Linguadocca, cioè di abbrucciare gran copia di zolle, e queste abbrucciate stenderle per ogni dove sul terreno, ed in que' luoghi, ove per la scarsezza della legna non fosse tal cosa eseguibile, avvenga un'altra, che viddi praticarsi in varj luoghi della Francia, e particolarmente nei contorni di Parigi<sup>46</sup>: osservaj, che in ogni notte si usa di rinchiudere la greggia di pecore, e di capre tra certi cancelli portatili, e che il Pastore, che le governa stassene in una piccola casetta di legno posta sopra quattro ruote, la quale si conduce agevolmente in ogni luogo: in questa maniera scorrono tutta la campagna ingrassando il terreno cogli escrementi, che lasciano quegli animali nel loro pernottare; se un tal mezzo riesce nella Francia, con molto maggior ragione dovrebbe a maraviglia riuscire nella Sardegna infinitamente più abbondante di tali greggie<sup>47</sup>.

L'altra diligenza, che adoperar dovrebbersi riguarda le preparazioni della semenza prima di consegnarla [86r] alla terra, sogliono gli esperti dell'agricoltura macerarla per alcun tempo in qualche liscivio, o nella feccia di vino, o in qualche altra appropriata preparazione, per disporre li grani ad una pronta vegetazione, accioché gettando quanto più presto le radici non restino preda degli uccelli, o corrosi da vermi, o guasti per la putrefazione, cose, che sogliono ordinariamente distruggere la maggior parte del seme<sup>48</sup>.

<sup>46</sup> Nell'estate del 1752 Piazza informava Carlo Allioni di aver cominciato le lezioni di botanica, e di aver partecipato all'interno del corso a diverse erborizzazioni nei «contorni di Parigi», (Lettera di Piazza da Parigi, 21 giugno 1752, *Corrispondenza Piazza Allioni*, cit., carta n. 3660).

<sup>47</sup> Sulla stabbatura ambulante proposta dal Piazza si veda P. SANNA, *La vite e il vino*, cit., p. 716.

<sup>48</sup> Sulla pratica suggerita nel testo per la preparazione della semenza, può essere interessante un confronto con quanto scrive Andrea Manca dell'Arca: «Il frumento secco avventato e netto si conserva ne' granai, o magazzini, fabbricato il suolo collo sternito di mattoni, o con cemento chiamato comunemente smalto, quali magazzini dovranno avere le fenestre alla tramontana, perché prendano l'aria, che rasciuga e rinfresca ogni frutto, preservandolo dalla corruzione; giova anche alla conservazione del frumento spruzzare con aceto i granai pria di menarlo dentro», (A. MANCA DELL'ARCA, *Agricoltura di Sardegna*, in Napoli presso Vincenzo Orsino,

Se queste diligenze si adoperassero in Sardegna, se fossero ben maneggiate le terre, condite col dovuto concime, e ben preparata la semenza, io credo, che anche a di nostri vedrebbe germogliare in sì fatta maniera il grano, che più non recherebbe stupore ciò, che si legge in di quelle spiche [...] né quello, che scrive M[onsieu]r Astruc nelle memorie per servire alla storia naturale della Linguadocca, che nei contorni di Tolosa il grano frutta il 60. l'80., e per sino il 100. per uno; anzi non crederei di dire uno stranissimo paradosso, ove dicesi, che in alcuni Luoghi della Sardegna tentar si potrebbero due raccolte in un anno. Chiunque è leggermente notiziato dei principj [86v] della Storia, e Geografia sa questo succedere nell'Egitto mercé l'inondazioni del Nilo, le quali succedono due volte l'anno.

Ciò supposto possono persuadere una simil cosa possibile anco in Sardegna, e la latitudine poco differente, e la fertilità delle terre si naturale, che procurata coll'arte analoga a quella dell'Egitto. Avvi una spezie di grano, che soffre di essere seminato nella primavera, e ciò non ostante trovasi maturo verso la fine di Giugno, riducendosi a maturità quasi nel corso di tre mesi: per la qual cosa se immediatamente dopo tagliate le messi si abbruciasse il rimanente della paglia, o stoppia, indi si umectasse il terreno, e si arasse seminandovi di bel nuovo il grano debitamente preparato avrebbe tutto il tempo di maturar un'altra volta per coglierne la seconda volta la messe verso il fine di ottobre; mentre le osservazioni termetriche fatte sul luogo dimostrano essere a un dipresso lo stesso grado di calore nel mese d'ottobre, che in quello di Giugno, la scarsezza però dell'acqua, la quale resterebbe necessaria per adacquare que' terreni non permette l'esecuzione di questo tentativo in qualunque parte dell'Isola, ma soltanto in que' terreni, che possono venire irrigati.

1780, p. 48). Una nuova pubblicazione del trattato è stata curata da G. MARCI (prima edizione ottobre 2000 ed edizione ampliata gennaio 2005, Cagliari, Centro Studi Filologici Sardi/CUEC). Le citazioni si riferiscono a questa edizione dell'opera.

L'ultima considerazione si aggira intorno alla messe in p[ri]mo luogo nel segare quell'uso di non abbandonare il manipolo [87r] senza prima legarlo è un gran perditempo; onde se questo tralasciassero, avanzarebbero più nel lavoro, e meno esposti resterebbero a raggi cocenti del sole con loro grave pericolo, ed assai meglio sarebbe se legassero la messe solamente in grossi fascj, ed anche se riserbassero questa operazione alla sera, o alla mattina, come si usa in altri paesi. Per battere il grano<sup>49</sup> non usano che cavalle, quando se adoperassero il cilindro rotatile denticolato, i di cui angoli fossero ben acuti, e muniti nell'apice di qualche lama di ferro, stritolerebbero, e sminuzzerebbero la paglia nella maniera, che colà usasi darla a buoi e cavalli con minor spesa e travaglio, a questo istrom[en]to si può utilmente sostituire quello, che è stato ultimam[en]te proposto dall'Accademia di Agricoltura di Palermo<sup>50</sup>. E finalmente è cosa pure degna di attenzione, e riparo quell'uso di aspettare, che venga il vento a separare il grano dalla paglia, senza procurare di approfittarsi di qualche poco che spiri gettando contro di esso il grano<sup>51</sup>.

<sup>49</sup> Sulla «battitura» o «trebbiatura del grano» in Sardegna e sulla necessità di un suo progresso secondo canoni agronomici considerati all'epoca più moderni, si può vedere anche quanto scritto da F. GEMELLI, *Rifiorimento della Sardegna*, cit., vol. 1, pp. 177-182.

<sup>50</sup> Si tratta di un nuovo tipo di trebbiatrice descritta nel *Discorso meccanico-politico colla descrizione di un carro di nuova invenzione per isgusciar il grano e tritar la paglia*, recitato all'Accademia degli Agricoltori Oreteti di Palermo nel 1753 da Mariano di Napoli. Sul *Discorso*, l'accademia e le macchine agricole del di Napoli si veda: M. VERGA, *L'Accademia degli «Agricoltori Oreteti» (1753) di Palermo e le «macchine» di Mariano di Napoli*, in Id., *La Sicilia dei grani: gestione dei feudi e cultura economica fra Sei e Settecento*, Firenze, Olschki, 1993, pp. 149-182.

<sup>51</sup> Per ciò che concerne le pratiche di «ventilatura» in uso in Sardegna e per un confronto sugli altri sistemi utilizzati in varie regioni italiane: F. GEMELLI, *Rifiorimento della Sardegna*, cit., vol. 1, pp. 183-186.

[87v]

§ 2°

**Del Vino**

Il pregio, in cui sono tenuti li vini dilicati, e la solecitudine, con cui si cercano, e si tirano da qualunque benché rimota parte, bastar dovrebbero per isvegliare l'attenzione di que' popoli, che trovansi in paesi addattati a produrne, e promoverne un'essattissima coltura. Quantunque ne mandi la Sardegna alcuni in genere suo eccellenti<sup>52</sup>, tuttavia ove la coltivazione delle viti fosse ridotta a buon segno, e nel fare li vini vi adoperassero tutte quelle diligenze, che si usano altrove, e quei, che sono diggià buoni riuscirebbero ottimi, e di buona qualità verrebbero anche ad essere quelli, che sin'ora sono poco apprezzati: molti difetti si commettono comunemente nel fare il vino, non lasciarsi il più delle volte maturare le uve come conviene, frameschiano uve d'inferiore qualità, lascianlo fomentare molte volte a segno, che riesce poi così gagliardo, forte, ed austero, e ben souventi per non ben discernere il sito ove piantar le vigne, ne segue, che li vini hanno il gusto istesso del terreno.

Amano le vigne un terreno leggiero, situazione di collina, esposizione al Sole, e se sia possibile lungo qualche fiume, siti di tale qualità sono quel tratto, che formano le montagne a piede delle quali scorre il Fiumendosa, con tutta l' [88r] Incontrada dell'Oliastra; ove in questi siti s'introducessero buona spezie di viti, e particolarmente di quelle, onde ne vengono vini così squisiti, come sono Alicante, Malaga, Gualdalcasar Xenes, Canarie, nella Spagna; Napoli, Albano, Montefiascone, Montebolsano, Vicenza, Capo d'Istria, Siracusa, Rosacio, nell'Italia;

<sup>52</sup> «Io non posso, che grandemente encomiare i Sassaresi, e generalmente tutti gli abitanti della Sardegna per la somma diligenza, e la squisita cura, onde coltivan le viti» scriveva F. Gemelli, *Rifiorimento della Sardegna*, cit., vol. 1, p. 220. A dire del professore di eloquenza però gli agricoltori sardi avrebbero dovuto prestar maggior cura ai processi di vinificazione e di conservazione, nonché al suo commercio. F. Gemelli, *Rifiorimento della Sardegna*, cit., vol. 1, pp. 220-239. Sulla cultura vitivinicola sarda e sui progetti di sviluppo del settore nel Settecento in Sardegna si rimanda a P. SANNA, *La vite e il vino*, cit., pp. 629-719.

la Chiampagna, Borgogna, [...], Orleans, Podier Frontignan [...] nella Francia; Candia e Cipro nella Grecia; Ochüm, Reno, la Mosella nell'Alemagna o tutte, o quelle, che si vedranno far migliore riuscita, certamente daranno vini non meno squisiti, e dilicati. Essendo pure riuscito in Italia col trasportare delle viti di Borgogna, Chiampagna, e di Canarie, e coltivarle, formarne poi vino, che non avesse veruna differenza da quello, che con tanto dispendio si fa tradurre da così remote regioni. Ma per riuscirvi richiedesi un esatta diligenza nel fare il vino, nell'aspettare, che le uve siano ad una perfetta maturità pervenute, nel sciogliere li grappoli.

[88v]

§ 3°

### Del Sale marino

Bella prerogativa si è quella della Sardegna di dare naturalmente senza verun soccorso dell'arte abbondevolmente il sale: le Saline<sup>53</sup>, che lo somministrano non hanno veruna comunicazione visibile col mare, si forma questo soltanto dalle acque piovane, che scaricansi ne' stagni dalle vicine colline, e pianure, che intorno ritrovansi, e colà raccolte e depositate sciogliono, e distemperano una quantità di sale, di cui tal fondo ne è abbondantemente pregno; indi nella stagione ben calda, cioè ne' mesi di Luglio, e di Agosto, tale e tanta si è la svaporazione dell'acqua, che tutta esala, e ne lascia in alcuni luoghi in forma di meg-

<sup>53</sup> La produzione saliniera nell'Isola è attestata fin dall'Antichità, e proseguì per tutto il Medioevo e in epoca spagnola. Sin dalla presa di possesso dell'Isola, il governo sabaudò considerò le saline una risorsa economica importante anche in ragione del gettito fiscale che se ne poteva trarre. Nel decennio che va dal 1748 al 1758, dopo il grano, il formaggio e il tonno, il sale rappresentava la quarta voce del commercio verso l'esterno. S. PIRA, *La pesca e il commercio del sale sardo nel Settecento tra Mediterraneo ed Atlantico*, in G. Doneddu e M. Gangemi (a cura di), *La pesca nel mediterraneo occidentale (secoli XVI-XVIII)*, Bari, Puglia Grafica Sud, 2000, pp. 198-99. Sulle alterne vicende relative alla produzione e al commercio del sale si può vedere S. PIRA, *Le vie del sale e la Sardegna in epoca moderna*, in "Archivio sardo del movimento operaio contadino e autonomistico" nn. 44-46, (1994), pp. 185-217.

ma, in altri cristallizzato il sale solo bianchissimo, e purissimo. E questo di un attività non molto penetrante, trovasi per ciò molto acconcio per gli usi della cucina, ma altrettanto d'infioriore condizione per condire i pesci, la carne etc. quindi è che quelle nazioni, che fanno un grande commercio di pescagione salata, come Inglesi, Olandesi etc. li Sardi stessi nel condire il tonno preferiscono il sale di Trapani, o altro di consimil natura a quello di Sardegna.

Il vantaggio del sale di Trapani sovra quello massimamente dei contorni di Cagliari secondo tutte le apparenze proviene dalla combinazione, e mescolanza intima di una porzione [89r] di nitro, o di allume, che vi è col sale marino; l'uno, o l'altro, o tutti e due questi sali allora quando sono accoppiati al sale marino vi accrescono di molto la virtù antisettica per penetrare quelle cose, che vogliansi preservare dalla corruzione.

Se riuscisse di trovare il mezzo coll'arte di ridurre una parte del sale, che si forma in Sardegna analogo a quello di Trapani<sup>54</sup>,

<sup>54</sup> Il sottotenente d'artiglieria Pietro Belly, della scuola del Robilant, fu inviato dal Bogino in Sardegna nel 1759, per rimpiazzare il cadetto Ponzio morto probabilmente a causa dell'*intemperie*. Il suo incarico era di occuparsi della gestione delle miniere e della fonderia di San Gavino e di elaborare un piano di sviluppo del settore estrattivo. Nel dettagliato resoconto che trasmise alla Segreteria di Stato, un ristretto del quale verrà in seguito pubblicato sui *Mémoires de l'Académie Royale des Sciences di Torino*, l'ufficiale mineralogista, tra le altre cose, smentiva recisamente la credenza diffusa che il sale siciliano, grazie ad alcune sue proprietà fisico-chimiche, fosse più adatto di quello sardo per conservazione del pesce ed in particolare del tonno. Per il Belly si trattava di un'idea del tutto infondata, smentita da una serie di accurate analisi chimiche comparate, le quali non evidenziavano alcuna differenza degna di nota. Il diffuso uso in Sardegna del sale siciliano per la lavorazione del pescato in luogo di quello locale andava ricondotto a motivi di praticità. Infatti, nonostante la presenza abbondante di sale in varie aree costiere dell'Isola, nondimeno in prossimità dei luoghi dove più intensa era l'attività ittica, l'Isola di San Pietro ad esempio, erano assenti o insufficienti le attrezzature molitorie idonee a ridurre in polvere il prodotto estratto in zona, ragione per cui risultava più comodo ed economico importarlo dalla Sicilia già bello e pronto allo scopo. Vi è infine un altro punto di divergenza tra il militare e il chirurgo che merita di essere segnalato ed è quello concernente la provenienza del sale raccol-

sembrami, che si provvederebbe in p[ri]mo luogo ai bisogni del Regno per le Tonnare<sup>55</sup>, ed altre insalate, e se ne promoverebbe anche maggior esitto fuori. Sendo sperabile, che attesa la vicinanza venissero a provvedersi del sale in Sardegna gl'Inglese, e gli Olandesi, qual cosa recherebbe ed alle Finanze, ed al Paese un considerabile vantaggio.

Sembrami però questo mezzo non affatto impossibile. In primo luogo dovrebbe analisare il sale di Trapani per sapere quale dei due accennati sali nitro, o allume, ed in quale quantità congiunti si trovino al sale marino, e fatta tale analisi, secondo le esigenze se ne procurerà l'imitazione con introdurre o l'uno o l'altro, o tutti e due nelle saline.

Per ciò fare si trasporteranno ai contorni delle saline quelle terre matrici del nitro<sup>56</sup>, e dell'allume [89v] ne' Luoghi conve-

to, che il primo considera presente all'origine nell'acqua di mare e non in quelle meteoriche come invece inopinatamente si sostiene in un passaggio delle *Riflessioni*. *Extrait des mémoires de M. Belly sur la minéralogie de la Sardaigne par m. le comte Balbe*, in "Mémoires de l'Académie Royale des Sciences", années MDCCLXXXVIII-LXXXIX, à Turin, chez Jean-Michel Briolo, 1790, pp. 160-161.

<sup>55</sup> Le prime tonnare, secondo quanto ricostruito da Bruno Anatra, sarebbero state attivate in Sardegna nel 1592, attraverso l'impiego di maestranze provenienti dalla Sicilia. La gestione della pesca e la commercializzazione del tonno era gestita per tutto il Seicento da impresari e mercanti genovesi. B. ANATRA, *Economia sarda e commercio mediterraneo*, in M. Guidetti (a cura di), *Storia dei sardi e della Sardegna, L'età moderna*, Milano, Jaca Book, 1989, vol. III, p. 154. Col passaggio dell'Isola ai Savoia, numerosi tentativi furono messi in campo per sviluppare l'intero settore. La creazione della colonia di Carloforte fu cardine e punto d'avvio di tale progetto.

<sup>56</sup> Per l'approvvigionamento di questo elemento fondamentale per molte produzioni tra cui quella della polvere da sparo, a partire dai primi anni Sessanta del Settecento il governo della terraferma emanò una serie di provvedimenti volti a favorirne la raccolta e la lavorazione. Del problema si occupò successivamente anche il Censore generale Giuseppe Cossu. In un saggio di argomento agronomico, tra le altre cose, il riformatore sardo richiamava l'attenzione su di un metodo per estrarre il salnitro dalle terre «ove stazionano le pecore», dal cui letame «i più diligenti ne estraggono i sali, che contiene, e che sono per natura amari, sulfurei, ed incendevoli, conosciuti sotto la denominazione di salnitro fattizio, di grand'uso nelle operazioni chimiche, nel tignere, nelle manifatture de' vetri, nel far l'acqua

nienti, senza prendersi ulterior cura, il rimanente si effettuerà da sé allora quando le acque piovane passando per esse terre pregne di sale, quegli scioglieranno, e trarranno seco ne' stagni delle saline, dove alla rinfusa nella stagione appropriata assieme al sale marino cristallizeranno per costituire il sale della natura, e qualità desiata.

Non sarà cosa malagevole il ritrovare in copia terre matrici del nitro nella Sardegna, egli è un paese, che in ogni luogo ne abbonda; e ne' contorni anche di Cagliari trovansi molte grotte, che per avere servito di ritiro per molto tempo a greggi, ed armenti, sono fecondissime di nitro, e queste non essendo molto distanti dalle Saline, se ne potrà fare con poca spesa il trasporto.

Cosa non così facile sarebbe per le terre matrici dell'allume, poichè per averle converrebbe ricavarle dalla contrada di Gerrey in vicinanza di Villasalto, oppure dall'Ogliastra in vicinanza di Gairo, dove mi è riuscito trovarne nel giro, che feci per tali Luoghi; tuttavia sebbene siano questi Luoghi distanti assai da Cagliari, non lo sono però di molto dal mare, e questo comodo può risparmiare molta spesa facendolo trasportare per mare. Dall'essere poi le accennate terre, o pietre matrici inesaurite sorgenti de' rispettivi sali alloraquando si lasciano esposte [90r] all'aria, ne deriva non far di bisogno di ripetere, o rinnovare ogni anno una tale operazione. Tale è la proprietà loro, che quantunque vengano spogliate di sali nel passaggio delle acque piovane, vengono nientedimeno ristorate delle loro perdite con trarne dall'atmosfera di nuovo, ed in grande quantità nel lungo tempo, che vi restano esposte avanti che giungano le altre piogge.

Ecco dunque in qual maniera si potrebbe tentare di ridurre

forte, e nella composizione della polvere da schioppo», (*Discorso georgico indicante i considerevoli vantaggi che si possono ricavare dalle pecore sarde, tanto per le qualità delle lane, come per il latte qualor si usino le diligenze che si propongono, disteso dal giudice della reale udienza il Cavaliere Don Giuseppe Cossu, Censor generale e Segretario delle Regie giunte in Sardegna, Cagliari, 1787, dalla Stamperia Reale, p. 69*). Sulla centralità della produzione del salnitro per gli stati moderni si veda D. CRESSY, *Saltpeter: The Mother of Gunpowder*, Oxford, University Press, 2013.

il sale di alcune saline ad una indole analoga a quello di Trapani, e lasciando altre saline nello stato, in cui presentemente si trovano, si avrebbero due specie di sale, con cui provvedere a tutti li bisogni, ed a tutti gli usi, onde di molto se ne accrescerebbe lo smaltimento, essendosi massime dalle vigilantissime providenze date per il nuovo magazzino rimediato all'inconveniente del diferito caricamento dei Bastimenti, inconveniente che alienava moltissimi dal venirsene a provvedere in quel Regno.

#### § 4°

### Del formaggio e butirro

Ricca di cascio viene con ragione chiamata da Alessandro Tassoni nella sua *Secchia rapita*<sup>57</sup> sul fine del canto 2°. l'Isola di Sardegna, e basta riflettere alla prodigiosa quantità [90v] di greggie, armenti, e pascoli de' quali abbonda, per restare tosto pienamente convinto, che non può essere altrimenti. Ma quanto maggiore si è la quantità, altrettanto è inferiore la qualità. Benché di due spezie ne formino, una formaggio fino, ed altra formaggio bianco chiamino<sup>58</sup>, tuttavia perché lo lasciano troppo tempo in infusione nella salamoja, e per lo più duro, friabile, salato, e pressoché di verun uso ne' piatti dilicati, molto meno per mangiarlo schietto, quasi tutto si consuma in Napoli per condimento de' macheroni a quella Plebe, e qualche porzione ne va in Genova, ma da per tutto si dà a bon prezzo. Se si volessero adoperare in questo articolo alcune piccole diligenze si potrebbero

<sup>57</sup> Il verso richiamato recita: «Portar, e quindi all'Isola de' Sardi, Ricca di cacio e d'uomini bugiardi», (A. TASSONI, *La secchia rapita*, Ronciglione, 1624, Canto 2, LXVI, vv. 531-532).

<sup>58</sup> Il testo del Piazza è alquanto essenziale e non consente di comprendere l'effettiva varietà dei formaggi Isolani del Settecento. Una descrizione un po' più ricca delle produzioni casearie all'epoca più diffuse si trova ancora una volta nelle pagine del Manca dell'Arca, che così descrive le diverse tipologie locali: «formaggi bianchi, rossi fini, affumicati, fresa, spiatadu e ricotta». Tutte queste qualità si fabbricavano col latte pecorino, oppure «mischiato con vaccino, o caprino», (A. MANCA DELL'ARCA, *Agricoltura di Sardegna*, cit., p. 300).

avere formaggi di varie qualità, giusta le varie qualità de' latti, e de' pascoli, e sebbene queste suggerire, e praticare si debbano da persone in queste cose esperte giovi nientedimeno accennarne alcune: si dovrebbe aver riguardo alle varietà del latte tanto rispetto all'animale, da cui si mugne, come vacca, pecora, capra, e metterlo separatamente, o meschiarlo solamente in proporzione, e rispetto anche ai pascoli, da quali si forma, perché quel latte, che resta prodotto da piante aromatiche, quali sono il timo, l'abrotano, il maro<sup>59</sup>, il [91r] il rosmarino, lo spico<sup>60</sup> (de' quali pascoli molto abbonda la Sardegna) farà formaggi differenti da quello, dove il pascolo si è di piante, e frutti succosi sì, ma privi affatto di fragranza, e di aromatico. Circa poscia il modo di farli, sebbene sembri, che l'essenziale consista nel coagulare il latte, e riporlo ne' modelli, indi sopraporvi de' pesi per spremere il siero, e condensarne la parte caseosa, niente di meno dall'usarvi alcune minime attenzioni si può migliorare di gran lunga la qualità dei formaggi<sup>61</sup>. Tali sono il mettervi previamente ne' vasi da mugnere il latte alcuni nocciuoli alquanto amaccati, o di pino, o di pistaccj, e lasciarveli sino a tanto che sia rappreso il latte, questi comunicano al formaggio un sapore da non sprezzarsi, il meschiarvi anche un poco di dissoluzione di zafferano, o , oltre al colore giallo vi comunica anche gusto, e fragranza. Altri usano mettere nel latte prima del coagulo certa porzione di foglia di timo ben polverizzata, ed altri usano altre diligenze per insinuare particolare sapore nei formaggi, delle quali se alcuna

<sup>59</sup> *Teucrium marum* (Linneo, 1753), specie nota all'epoca anche col nome di *erba maro*.

<sup>60</sup> La comune lavanda o *lavanda vera* (Miller).

<sup>61</sup> La necessità, evidenziata anche nel testo delle *Riflessioni*, di puntare sulla produzione di formaggi qualitativamente differenti da quelli tradizionali spinse il ministro Bogino a trasferire in Terraferma, tra il 1763 e il 1766, alcuni allevatori sardi per istruirli nelle tecniche di produzione casearia del Piemonte. L'esperimento, tuttavia, non diede i risultati sperati e non si registrò un miglioramento significativo della lavorazione del latte sardo. (P. SANNA, *Il "grande affare" della lane e il dibattito settecentesco sull'"ingentilimento" della pecora sarda*, in A. Mattone e P. Simbula (a cura di), *La pastorizia mediterranea. Storia e diritto (secoli XI-XX)*, Roma, Carocci, 2011, pp. 716-717).

se ne mettesse in opera in Sardegna, chi non vede quanto vantaggio non fosse per arrecare.

Ma soprattutto quello, che si dovrebbe introdurre si è la formaz[ion]e del butiro; ella è una cosa vergognosa, che in tanta abbondanza [91v] di latte se ne faccia in sì poca quantità, e soltanto in alcuni villaggi in vicinanza di Cagliari da alcuni forestieri, che lo vendono perciò a carissimo prezzo. Se se ne facesse quantità potrebbero anche servirsene li Sardi ne' loro cibi, e lasciare affatto quel loro oglio di lentisco, che molti adoprano, e che non può a meno di non riuscire col lungo uso pernicioso all'economia animale per aver troppo del forte.

Ma per riuscire il butirro, e migliorare la qualità del cascio, un punto di grande importanza si è l'introd[uzio]ne de' prati per ricavarne del fieno, e dell'erba, da quali maggior copia di latte risultando, e questi molto più ricco di parte pingue, e butirosa, sarebbe addattissimo al caso per effettuare quantosovra.

#### § 5°

#### Delle Lane

Se abbondante è la Sardegna di ogni genere di bestiami<sup>62</sup>, abbondantissima lo è di quelle, che portano Lana, da questa per ciò sembra che trar ne dovrebbe un raguardevole profitto, eppure la cosa sta tutto all'opposto, sono queste lane così dure, e grosse, e di pessima qualità, che non riescono di verun uso nelle fabbriche de' panni si fini, che mediocri. L'uso comune, in cui s'impiegano si è in farne alcune coperte, e tapetti ma il tutto assai ruvido, e grosso, e in farne matterazzi [92r] che non restano certamente de' più morbidi, mentre anche colà chiunque desidera di restar corricato con agio, convien faccia imbottire li materazzi di lana forastiera. In alcune occasioni ricercossi qual fosse la cagione di tale ruvidezza delle lane, venne da alcuni alla qualità dell'aria attribuita, da altri alla natura dei pascoli, da altri

<sup>62</sup> Secondo alcune stime, nel secondo Settecento i capi ovini (circa 1.100.000) costituivano più del 70 per cento del bestiame al pascolo in Sardegna. (P. SANNA, *Il grande affare*, cit., p. 707).

finalmente alla spezie delle pecore; sembrano però non troppo adeguate le due prime cagioni; imperciocché si sa per esperienza, che in paesi di clima consimili alla Sardegna, e di produzioni analoghe, e perciò di pascolo uniforme, nulladimeno portano lane di tale finezza atte al lavoro anche di panni sovralfini, e ciò, che più conferma questa opinione si è il ritrovarsi in mezzo alle lane brutte, che di Barberia, Spagna, e Portogallo a noi vengono, semi di quelle piante istesse, che in quell'Isola pur crescono. Dalla terza causa dunque ripetere si può la cattiva qualità di tali lane, mentre vedesi, che in quei paesi ove si tonde la lana così fina, e pregiata, sono le pecore di una spezie differente affatto da quelle di Sardegna, queste hanno la corpulenza piuttosto piccola delle altre, le orrecchie più lunghe, il ceffo più arcuato; bisognerebbe perciò introdurre animali di quella determinata spezie.

[92v] La felice riuscita di un tale progetto nel Padovano<sup>63</sup> deve incoraggiare a farne altrettanto nella Sardegna. Per quello poi, che spetta a varie cautele da mettersi in pratica. Per ben riuscirvi queste si potranno avere da que' stessi soggetti, dove tali lane meglio vi riescono, e che alla cura di tal raccolto sono preposti, e questi dovunque saranno produrranno sempre lane più fine, oltrediché producono la carne di miglior qualità, e sapore, e danno in maggior copia di latte. Al tempo de' Romani erano molto stimate le lane di Polenzo, come ne fanno fede Plinio, Marziale, Silio Italico, e Columela<sup>64</sup>, e se ne' nostri tempi non sono più di quel preggio, e bontà, io credo che ascrivere ciò debbasi a non esservi più animali di quella spezie di allora.

Credono alcuni, che le lane anche più fine introdotte nella Sardegna a poco a poco degenererebbero dalla loro natia finezza, e che perciò resterebbe inutile lo spediente proposto. Questa

<sup>63</sup> Le pecore del padovano erano celebri fin dall'antichità. In particolare, la razza ovina chiamata *gentile terriera* era allevata per fornire materie prime di pregio per i lanifici del Veneto.

<sup>64</sup> Nella *Historia naturalis* di Plinio il Vecchio nel paragrafo LXXIII del libro VIII, a proposito della qualità delle lane, si legge che Pollenzo era famosa per la produzione di quelle bianche, allo stesso modo in cui erano note per la loro eccellenza quelle nere prodotte in Spagna.

proposizione, che può essere vera allora quando non si usino le debite cautelle vale a dire allora quando non impediscano i commercj con maschj di lana cattiva, ella è però falza quando che gli animali di lana buona si tenghino segregati totalmente da quelli di lana cattiva, e di una tal verità se ne ha una prova [93r] autentica per la sperienza fatta da persona a questa oggezione oltre le ragioni già sovra addotte, per cui non vedo perché non possano conservare in Sardegna quella finezza, che mantengono altrove oppongo l'esperienza fatta da una Persona di distinzione, la quale avendo già da qualche tempo fatte venire di Spagna pecore di lana fina, questa si mantiene tale sino al presente, ma ove anche si concedesse, che verrebbero a deteriorare non deve però questo ritrarre dalla introduz[io]ne perché siasi quanto si voglia per rendersi cattiva la qualità di tale lana, servirà sempre a moltissimi usi, a quali non è atta quella, che colà presentemente si trova<sup>65</sup>.

### § 6° De' Prati

Priva è affatto la Sardegna de' prati, e per conseguenza non si raccoglie neppure un filo di fieno; le greggie, e gli armenti pascolano tutto l'anno all'aperta campagna, e le bestie da lavoro sono nodrite colla paglia, e coll'orzo. La scarsezza dell'acqua, e l'insuperabile ostacolo, per cui non si può in ogni luogo coltivare fieno, ma non mancandovi siti bassi, ed in vicinanza de' torrenti, e fiumi tanto nel capo di Sassari, che più abbonda di acque, quanto anche nel capo di Cagliari, e specialmente nella

<sup>65</sup> Sulla pecora sarda e sulle tematiche relative allo sviluppo del settore ovino per il rifiorimento della Sardegna «massimamente in ordine alla lana» si vedano: F. GEMELLI, *Rifiorimento della Sardegna*, cit., vol. 2, pp. 173-187; F. CETTI, *I quadrupedi di Sardegna*, Sassari, Giuseppe Piattoli, 1774, ora col titolo *Storia naturale di Sardegna*, A. Mattone e P. Sanna (a cura di), Nuoro, Ilisso, 2002, pp. 95-104; G. Cossu, *Discorso georgico indicante i considerevoli vantaggi che si possono ricavare dalle pecore sarde tanto per le qualità delle lane, come per il latte qualor si usino le diligenze che si propongono*, Cagliari, Stamperia reale, 1787.

Baronia di Orosei, nei contorni di Tortoly<sup>66</sup>, Samassi, Dexima mannu<sup>67</sup>, Iglesias, ed Incontrada di Sarrabus [93v] potrebbero certamente farvisi molti prati, onde raccoglierne anche in abbondanza il fieno, e quindi ne risulterebbero moltissimi vantaggi<sup>68</sup>.

P[ri]mo Si avrebbero in ogni stagione vitelli, buoi grassi per mangiare in ogni tempo buona carne, mentre all'opposto raro è quell'anno, in cui per le ritardate piogge, e per essersi seccata in sul terreno l'erba, ed il pascolo, o se ne muore una prodigiosa quantità di bestie, o restano allo meno smunte, ed estenuate, non avendo né orzo, né paglia in quantità sufficiente per supplire alla mancanza dei pascoli.

2°. Si potrebbe col fieno alimentare quantità sufficiente di bestie nel popolato, onde trarne il latte per i bisogni, e per formarne il butirro.

3°. Dalle Vacche nutrite di fieno si mugnerebbe un latte atto a dare una differente spezie di formaggio.

4°. Li cavalli nutriti col fieno sarebbero meno esposti al pericolo di patire qualora vengono estratti, e trasportati in altri paesi, ove di tal cibo si nutriscano, e quindi maggiori ne verrebbero le ricerche con vantaggio del commercio.

Ma quand'anche prescindere si volesse dagli accennati vantaggi bastar dovrebbe per persuaderne l'utilità il considerare che una stessa porzione di [94r] terreno coltivata a prato da molto più di fieno, e di pascolo di quello ne dia se resta seminato a orzo, e questo per le moltiplicate raccolte, che ne' prati si fanno, oltre di che il fieno egli è nutrimento di gran lunga più convenevole per sostentare gli animali, che la paglia, e l'orzo.

Farebbe per ciò di mestieri di trasferire colà semi de' migliori prati del Piemonte per seminarli in que' terreni vergini, e questo si fa col raccogliere que' minuzzoli, e quella polvere, che

<sup>66</sup> L'attuale Tortoli.

<sup>67</sup> Oggi Decimomannu.

<sup>68</sup> Consulta l'estesa trattazione sul miglioramento dei pascoli e sull'introduzione dei prati in Sardegna che ne fa F. GEMELLI, *Rifiorimento della Sardegna*, cit., vol. 1, pp. 363-397.

dopo trasportato il fieno sopra i fenili avanzano: come anche di direzione di gente esperta per prescriverle le opportune scavezioni abbrucciamento di terra, formazione di canali, e simili diligenze.

### § 7°

## Degli Ulivi

Se giusta il parere di Virgilio nel secondo Libro delle Georgiche per conoscere quali siano que' terreni, che *Palladia gaudet silva vivacis olivae indicio est tractu surgens oleaster eodem plurimus, et strati baccis silvestribus agri*<sup>69</sup>. Sembra che non vi sia paese, che tanto inviti alla coltivazione degli ulivi, quanto la Sardegna<sup>70</sup>. Chiunque ne avrà scorsa una qualche parte avrà trovato, ed ammirato in quanta moltitudine tratto tratto s'incontrino, e si veggano alberi di olivastro nati spontaneamente in maggior numero [94v] però sono in quella parte, che denominata viene l'Oliastra, forse così detta da questa particolarità, e nella Diocesi di Galtellì se ne vede specialmente una selva di una considerabile estensione, parte della quale appartiene a quella Mensa vescovile, e parte al Marchese d'Albis<sup>71</sup>; l'uso, che se ne fa sin ora si riduce a nutrire le greggie, e gli armenti delle loro foglie, gli animali immondi de' loro frutti, e de' tronchi ne fanno legna per abbrucciare; se tali piante s'inestassero, e se ne avesse una qualche cura, si potrebbe quindi raccogliere dell'oglio in abbondanza, e di buona qualità, e non farebbe più di mestieri, che alcuni di que' Villani si servissero per condimento delle loro vivande dell'oglio di lentisco, che ricavasi dalle bache

<sup>69</sup> Virgilio, *Georgiche*, II, 181-183.

<sup>70</sup> Per un quadro comparativo sulla coltura dell'ulivo e sulla produzione dell'olio nella Sardegna del Settecento: cfr. F. GEMELLI, *Rifiorimento della Sardegna*, cit., vol. I, pp. 239-276; A. MANCA DELL'ARCA, *Agricoltura di Sardegna*, cit., pp. 133-146; ANONIMO PIEMONTESE, *Descrizione dell'Isola di Sardegna*, cit., p. 70.

<sup>71</sup> Sui marchesi d'Albis si veda L. PORRU, *Il granaio di Don Giovanni. Famiglie e potere nella Sardegna del Settecento: Orosei e il marchesato d'Albis (1720-1808)*, Dolianova, Grafiche del Parteolla, 2010.

della pianta di tal nome, il quale riesce di mala qualità, di colore verdastro, e di un gusto austero; anzi ne sovrabbonderebbe in maniera da poterne eziandio provvedere agli esteri.

Nel viaggiar per la Riviera di Genova, Contado di Nizza, Provenza, e Linguadoca ebbi il campo di osservare le maniere, con cui si coltivano gli ulivi, e m'informai dei vantaggi, che quindi ne ricavano, e seppi, che suole ogni albero (fattane però una comune tra grandi, e piccioli, e computando le buone, e cattive raccolte) [95r] fruttare ogni due anni al Padrone uno scudo di Francia di reddito. Un tal riflesso bastar dovrebbe per animare i Sardi a non trascurare un così facile mezzo di utilizzare, con cercarsi inesti di olivi di buona qualità, giacché al dire del citato Virgilio *sed truncis olea melius*<sup>72</sup>, perché quantunque riuscisse anche il farne piantamenti di quelle di migliore qualità, tuttavia *que seminibus jactis se sustulit arbos tarda venit, seris factura nepotibus umbram*<sup>73</sup>.

Senza attendere quel frutto, che sperar potrebbesi dalle olive seminate, crescendo lentamente quest'albero più pronto sarebbe quello, che produrrebbero quando a quegli olivastri s'instassero olivi di buona qualità, la difficoltà consiste in fare intraprendere questa legerissima fatica dai Contadini. Si lusingavano di avervi riuscito il presente Arcivescovo di Cagliari, ed il defonto Marchese d'Albis, quando unitam[ent]e avevano proposto a Particolari di Galtelli, e territorj vicini d'instare quelle olive selvatiche, che ne' loro rispettivi Territorj e della Mitra, e della Baronìa di Orosei<sup>74</sup> si ritrovano, con proposizioni vantaggiose à que' Villani, li quali non vollero aderire; onde si crede, che allora solamente apriranno gli occhi ove colà s'introduca gente avezza a tale coltura, e negozio di oglio, il di cui esempio convinca li Sardi, e loro faccia conoscere il grande vantaggio, che [95v] che trascurano.

<sup>72</sup> Virgilio, *Georgiche*, II, 63.

<sup>73</sup> Virgilio, *Georgiche*, II, 57-58.

<sup>74</sup> Feudo del marchese d'Albis.

## § 8°

**Della Cera, e del miele**

Ognuno sa essere la cera, ed il miele un prodotto delle api, quale raccogliesi mercé la loro industria dai fiori di qualunque sorta, particolarmente però da quelli, le di cui antere sono o più numerose, o più grandi, quindi ne avviene, che que' luoghi, che più abbondano di questi tali fiori più proprj sono a tali insetti, ed in maggior copia la cera, ed il miele raccolgono<sup>75</sup>. Tale si è la Sardegna, ove veramente si ha in questo articolo qualche cura, ma molto maggiore gliene ridonderebbe il vantaggio ove si usassero esattamente quelle diligenze, che vengono prescritte da tanti accuratissimi Scrittori, che di questa materia scrissero, ed adoperate da coloro, che seriamente attendono a valersi in loro pro' dei vantaggi dalla natura datigli; una sola ne accennerò, che trovo praticata dagli Egiziani in que' tempi, in cui e le scienze, e le arti tutte in sommo grado presso di essi fiorivano; poiché dopo le inondazioni del Nilo in breve tempo restavano tutte di varj fiori coperte le campagne, avevano questi in uso di trasportare sopra piccioli battelli, e lungo il Nilo gli alveari, facendo di tanto in tanto delle convenienti pause, o stazioni per lasciare [96r] luogo alle pecchie di saccheggiare all'intorno le campagne, e provvedersi abbondevolmente di materiali pel loro artificio. Questo costume potrebbesi certamente introdurre in Sardegna, e sopra carri, o altri simili istromenti potrebbonsi trasportare gli alveari or in un luogo, or in un'altro, accioché quelli animaletti avessero il comodo di pascersi della gran quantità de' fiori dei cisti degli arbuti dell'erice, rosmarino, lauriola, timo, maro abrotano, e tante altre piante, di cui sono ripiene quelle campagne, senza che da esse sapiano trarne un profitto, e con la custodia di qualche pastore si potrebbero pure difendere dalla rapacità de' Ladri nella stessa maniera, che si custodiscono da chi vuole le greggie.

<sup>75</sup> Un interessante confronto relativo al possibile sviluppo dell'apicoltura in Sardegna può essere fatto con F. GEMELLI, *Rifiorimento della Sardegna*, cit., vol. 2, pp. 126-143.

§ 9°  
**Del Tabacco**<sup>76</sup>

Allor quando cominciò venire dall'America il tabacco, nessuno, cred'io, avrebbe giammai pensato, che se ne dovesse fare un spaccio tale, quale se ne fa; eppure è questo giunto in breve tempo ad un segno, che non pare passar possa più oltre. Tre sono le spezie del tabacco, altro chiamasi maggiore con foglia grande, altro maggiore con foglia piccola, ed il minore. Non tutti li tabacchi sono della stessa qualità, la foglia, che raccogliasi ne' Paesi orientali, in alcuni Luoghi dell'America stimasi molto di più di [96v] di quella, che raccogliasi in varii paesi dell'Europa. Questa differenza non si deve ripetere dalla differente qualità del terreno (perché se tale quale colà ritrovasi non vi fosse, si potrebbe procurare coll'arte) ma bensì dal maggior caldo, che vi regna, che fa in maniera, che tali climi sieno paesi natali di tali piante. Ciò premesso, chi non vede potere la Sardegna somministrare tabacchi in quantità sufficiente non solo all'uso degl'Isolani, ma ancora per formarne un capo di commercio cogli esteri. La sua situazione è tra tutti li paesi dell'Europa la più meridionale, per essere adiacente all'Africa, e per conseguenza molto calda. Né è cosa difficile il ritrovare in essa siti al proposito grassi, e piani. Le vaste campagne, che si stendono in mezzo a Cagliari, ed Oristano, e moltissime nel capo di Sassari darebbe-

<sup>76</sup> Nel 1731 il Reggente la Reale Cancelleria, il conte Filippo Domenico Beraudo di Pralormo, in un rapporto generale sulle condizioni economiche-sociali dell'Isola indirizzato al Sovrano, evidenziava l'importanza che la produzione del tabacco avrebbe potuto costituire per le regie casse. Avviata dal precedente governo austriaco, i piemontesi ne potenziarono la coltivazione, migliorando insieme i procedimenti di stoccaggio e la qualità della lavorazione. Lo *Stanco* del tabacco rappresentava, nei primi decenni del Settecento, una delle voci commerciali più importanti dell'economia sarda. La maggior parte delle piantagioni si trovava nel Capo di sopra, soprattutto a Sorso, Sassari e Sennori, ma un certo numero di *semineri* di tabacco era presente nei dintorni di Cagliari. *Relazione del conte Beraudo di Pralormo reggente la Reale Udienza in Sardegna sovra lo stato di quel Regno. Con lettera del medesimo al marchese d'Ormea sovra lo stesso soggetto* AST, Sardegna, *Politico, Storie e relazioni della Sardegna*, categoria II, marzo 4, n. 10.

ro tanto sito quanto se ne potesse desiderare, massimamente se in quelle ove scorrono alcuni piccioli fiumi si derivassero da essi canali per poterli ad acquare. E di fatti non è cosa affatto neglimentata questa coltura in quell'Isola si raccoglie in Sorzo, ed in altri Villaggi in vicinanza di Sassari<sup>77</sup> foglia, di cui se ne forma tabacco anche mediocre, e se vi si usassero le dovute diligenze se si scieglesse il migliore, e vi fossero preposte persone in tali materie intelligenti tanto alla [97r] alla coltivazione dell'erba, quanto alla formazione dei tabacchi riuscirebbero a maraviglia con grande vantaggio e de' Sudditi, e del Sovrano<sup>78</sup>.

### § 10° Della Canapa e lino

In ogni paese si consuma molta canapa, ma molto più nei paesi maritimi, onde si provvede ai bisogni de' bastimenti per vele, e cordaggi, e se v'ha paese, in cui dovrebbe questa coltura promuovere egli e certamente la Sardegna, ove per altro resta appena questa pianta conosciuta. Ama questa terre grasse, e fertili, e tali sono quelle di quell'Isola, vero è che non tutti i luoghi sarebbero a proposito per la mancanza dell'acqua, cosa sommanente necessaria per la macerazione, di cui indispensabilmente abbisogna per poter separare dal legno la parte filamentosa, ma avendo digià accennato di sopra esservi moltissimi luoghi, in cui vi scorrono fiumi, o rivi, ne segue esservi pure moltissimi luoghi, ne' quali effettuar si potrebbe tale macerazione.

<sup>77</sup> Sulla lavorazione del tabacco coltivato nei dipartimenti di Sassari e Sorso si rimanda a A. MANCA DELL'ARCA, *Agricoltura di Sardegna*, cit., pp. 228-30.

<sup>78</sup> Destinato prevalentemente allo spaccio locale, il tabacco aveva in Sardegna un largo consumo. «Il Sardo – osservava l'Anonimo Piemontese – è così avido di tabacco, che li medesimi poveri se hanno un soldo a spendere ne impiegano la metà in tabacco. Il tabacco, che si smaltisce, si fabbrica nel paese, cioè in Cagliari e Sassari, con foglie di Levante ed alcune poche del paese. Ma o sia per difetto di buoni fabbricatori o per altri motivi, riesce il tabacco cattivissimo e questo unito al caro prezzo a cui vendesi, caggiona li forti contrabbandi che si fanno», (ANONIMO PIEMONTESE, *Descrizione dell'Isola di Sardegna*, cit., p. 121).

Meno della Canapa è sconosciuto il lino, di cui si servono per far tele per loro uso, ma se si considerasse la scarsezza della sua produzione rispettivamente [97v] alla canapa, e la poca riuscita nella finezza delle tele, le quali riescono d'inferiore condizione di quelle di canapa, chiaramente si conoscerebbe quanto maggior vantaggio ne ricaverebbero se alla coltivazione di questo quella della canapa sostituissero, mentre questa verrebbe a fornire a tutti li loro bisogni si domestici, che maritimi, e meccanici con molto maggiore loro profitto.

### § 11° Della Soda

La soda spezie di sale di uso considerabilissimo per essere il particolare ingrediente de' vetri, cristalli, e del sapone etc. egli è un prodotto, che ricavasi da alcune piante pregne di sale marino, che crescono in coppia in varj Luoghi alla spiaggia del mare. In generale vengono queste comprese sotto il nome di Kali<sup>79</sup>, ed alcune di queste specie nascono spontaneamente, ed in quantità in molti luoghi della Sardegna, come ho veduto nell'Incontrada di Sarrabus ai contorni del Golfo di Palmas nell'Isola di S. Antioco, e se ne ricava ai contorni di Cagliari qualche profitto con raccoglierne, ed abbruciarne le piante. Questa soda, o cenere, allora è molto pregiata quando è prodotto delle migliori spezie di Kali, quali sono quelli, che si coltivano in Spagna, particolarmente nelle vicinanze di Alicante [98r] ed allora quando è abbruciata a dovere senza veruna mescolanza né di arena, né di verun'altra cosa, che possa deteriorarne la qualità allora si paga a prezzo maggiore dell'altra ordinaria, e commune. Se si volesse trarre profitto da tale pianta altro non vi vorrebbe,

<sup>79</sup> Col nome *kali* si indicavano alcune piante del genere *Salicornia* (ma non solo) dalle quali si ricavava la *soda* o il *sal soda* (carbonato di sodio), componente utilizzato in varie produzioni manifatturiere come il vetro e il sapone, ma anche come elemento chimico adoperato come mordente e per lo sbiancamento dei tessuti, per la preparazione di alcuni *medicamenti composti*, e altro ancora. In Età moderna la Spagna e Malta erano, tra i paesi mediterranei, i principali produttori ed esportatori di *kali*.

che procurarne l'introduzione della spezie di quella d'Alicante. Questa sperienza fu da me fatta nel tempo, che dimorava in Sardegna, insinuai a Monsignor Arcivescovo di Cagliari di farne venire di Spagna del seme, ed avutone un sacco lo feci seminare in una lingua di terra, che framezza il mare, e lo stagno, e che chiamasi la scaffa<sup>80</sup>, appartenente alla Mensa di Cagliari, e vi riuscì a maraviglia, onde credo, che lo stesso avverrebbe ove ne' Luoghi addattati si coltivassero tali piante; devesi però avere attenzione di raccogliere in tempo, che sieno ben mature, e pregne di sale, locché succede verso il principio di Giugno, e si deve abbracciare non in luoghi arenosi, come costumasi, ma bensì in luoghi sassosi per impedirne la mistura di ogni materia eterogenea. Essendosi da qualche anno introdotta una fabbrica di vetri in Cagliari, si coltiva questo genere con qualche maggior attenzione, e vantaggio.

[98v]

§ 12°

### Della Bambaggia e Cottone

Fra li più ragguardevoli articoli di commercio meritamente tiene il suo luogo la bambaggia. Le vele dei Bastimenti le tante cottonine, indiene, calancà, moussoline, imbottite, doublet, calzetti, berette, ed infinite altre manufatture ne consumano tanta quantità, che non bastano alcune isole dell'arcipelago, la Sicilia, e Malta, ma convien trarlo dall'Egitto, dalle Isole di Candia, e Cipro, dalla Palestina, e per fino dal Malabar, e dall'America; non sarebbe perciò cosa indifferente ad un paese più vicino il poterlo coltivare, e che in esso felicemente vi riuscisse.

Che coltivar si possa in Sardegna, e che felicemente vi riesca non si può dubitare considerando il calore del clima atto a farne produrre in copia, e di buona qualità, e dopo le assicuranze, che ne danno più Maltesi esperti in questo genere, ma più di tutto dopo le sperienze fatte mentre io mi ritrovava in quel Regno e

<sup>80</sup> Sa scafa. Località situata a sudovest di Cagliari, in prossimità della laguna di Santa Gilla.

dal Conte del Castiglio, e dal Sig[no]r Viceré Conte di Briche-rasio.

Meno dubitare si può se convenga il coltivarla<sup>81</sup>, perché amando questa terre asciute, e piuttosto magre, non impedirebbe tale coltivazione quella degli altri generi, mentre verrebbe ad occuparsi que' siti, che restii altre [99r] produzioni incolti restarebbero senz'alcun profitto.

Due sono le spezie della bambagia, altra è erba, e pianta annuale, che fa di bisogno per raccoglierne frutto seminarla ogni anno: avvene un'altra spezie, la quale è pianta, e cresce per fino all'altezza di dieci cubiti, ed è per conseguenza pianta perenne, o vivace, che piantata una volta da ogni anno al dovuto tempo il raccolto; ama questa que' fianchi di montagne, che esposti sono al sole, e non rifiuta qualità veruna di terreno, capace perciò di occupare que' siti, che per l'avanti erano ingombrati da alberi, e fruttici di nessuna utilità, e da abbondantemente frutti ripieni di lanugine di non inferiore qualità di quella, che produce la bambagia erba. Li semi per introdurre la prima spezie se ne possono avere da Malta, per la seconda dall'Egitto. Per ammaestrare poi nella coltivazione di essa gli abitatori non vi ha nazione né più esperta, né più a portata de' Maltesi.

### § 13°

#### **Del Zafferano, Grana Kermes, Robbia, osia Garanza, Zaffranone, ovvero Cartamo, e del Guado.**

P[ri]mo Il Zafferano<sup>82</sup> si raccoglie ne' Paesi di Levante, ne'

<sup>81</sup> La piantagione del cotone in Sardegna venne promossa soprattutto tra la seconda metà del Settecento e la prima metà dell'Ottocento. Di tale esperienza agricola ci rimangono alcune opere didascaliche del censore G. Cossu, *Il Cotoniere arboreo produttore il cotone detto di pietra e sua coltivazione in Sardegna. Memoria*, Firenze, Luchi, s.a.; *Istruzione sulla coltivazione del cotoniere*, Cagliari, Stamperia Reale, 1790; *Istruzioni po coltivai su cotoni*, Cagliari, Stamperia Reale, 1806.

<sup>82</sup> Lo zafferano si coltivava principalmente nelle pianure del Campidano. Molto utilizzato per dar «eccellente gusto, e colore a molti cibi», era impiegato anche come rimedio naturale per i disturbi di stomaco e di cuore. (A.

terreni magri ed asciuti, e poca coltura vi si usa, se ne raccoglie [99v] pur anche in Sardegna, ove mi è riuscito vedere moltissimi terreni appropriatissimi, e particolarmente nelle vicinanze di Silius, ove ho trovato erbe, che poco elevano il loro fusto dalla superficie della terra, e dove parimenti vi cresce grande quantità di certo Zafferano, che resta di nessun uso: quello che si coltiva per lo più si raccoglie da Giardini, ma comeché non si scieglie il terreno opportuno non riesce come dovrebbe, e certamente riuscirebbe tale se si procurasse la coltura del vero Zafferano nei Luoghi accennati di sopra.

Il Zafranone, che riesce pur anco di tanto uso per le tinture di seta in rosso di colore ponsò, cerasa, di rosa etc., nasce da una pianta annuale, che cresce all'altezza di qualche piede, e produce dallo stesso fusto più rami, da quali ne nascono più fiori radiati composti, i di cui pettali servono all'uso accennato, e chiamasi da Bottonici *Cartamus Officinarum*. Il Zafranone, di cui si servono in Europa per tingere, tirasi quasi tutto dall'Egitto, e sarebbe certamente grande risparmio a Negozianti, e non minore vantaggio alla Sardegna ove se ne procurasse la coltivazione, e non sarebbe da rivocarsi in dubbio la riuscita, essendosene già tentata l'esperienza.

[100r] Anche quell'Isola potrebbe somministrare il colore celeste, o azzurro, di cui se ne effettuano varie graduazioni, e combinato con altri colori produce molte complicitanze. Le piante, che danno tal colore sono la Voüede, ed il Guado; tutte e due in Sardegna perché paese caldo più che in altri Luoghi germoglierebbero, e tornerebbe in conto di coltivarle, massimamente perché si tingono in questo colore li panni tutti delle Truppe di S. M., e servirebbero anche per farne commercio; le campagne d'Oristano sarebbero molto appropriate per tal' effetto.

Molto sarebbe ancora l'utile ove riuscisse il tentativo di nominarvi, ed allevarvi la pianta, che produca l'indigo detta nil, o anil, per essere questa una cosa, che per venir trasportata da lontani paesi viene pagata a caro prezzo.

La Grana Kermes, di cui fassene molto uso, e smaltimento

in Venezia, e nelle Coste di Barberia per la tintura di scarlato, detta regolarmente tintura in grana, raccogliasi da certi fruttici detti da Bottanici *Ilex aculeata cocciglandifera*, ed in abbondanza nella Linguadoca, massimamente ne' contorni di Narbona, nella Spagna, nel Regno di Valenza, e nel Territorio d'Alicante, e risulta da piccioli insetti, che co' loro aculei pungendo le foglie vi insinuano le loro uova, che col progresso del tempo vi schiudono, e si nutriscono del succo della foglia, che in quella soluzione di continuità vi si depone, cresce alla [100v] grossezza di un grano di pepe, o di ginepro, e verso il fine di Maggio divien rosso, ed allora raccogliasi, poscia spruzzato per breve tratto di tempo di aceto per ucciderne gl' insetti si fa seccare, indi si può mettere in commercio.

È la Sardegna così abbondante d'Ilici, che non si deve temere che questo fruttice non sia per allignarvi facilmente se si seminassero le ghiande ben mature di questa spezia germoglierebbero senza dubbio, e bastarebbe sopra alcuna di queste piante sovrapporvi gli ovali de' sovraccennati insetti, che in breve tempo questi si moltiplicerebbero a segno da coprire ogni pianta, e porgere abbondante raccolta, a cui con molto vantaggio attendere vi potrebbero li ragazzi, e donnicciuole, essendo prontissimo l'esito tanto nel Paese ove si introducesse qualche fabbrica di lana, quanto fuori d'esso.

Il colore rosso, che ricavasi dalla radice della robbia, o sia garanza quantunque sia di gran longa inferiore alla coccinilla, ed al kermes non lascia però di essere apprezzato, e farsene molto uso per essere di maggior resistenza, e durata. Questa pianta nasce egualmente ne' paesi freddi, che ne' caldi nientedimeno in tutti li paesi, ne' quali viene coltivata non riesce d'eguale bontà, imperciocché la sperienza dimostra, che sebbene sia indifferente in riguardo al clima, non lo è però in riguardo del terreno, amando piuttosto terre argillose, grasse, e salate, e se fia possibile vergini; quindi è che la [101r] migliore, e più stimata è quella che viene da Zelanda. Le accennate qualità di terreno in nessun luogo più facilmente s'incontrano quanto nella Sardegna, trovandovisi grande quantità di terre argillose, ed incolte, e così pregne di sale, che vi si vede per sino fiorito sulla superficie, e

che ove questa radice vi si coltivasse fosse per ben riuscirvi me ne assicura l'esperienza avendo veduto alcune tinture di quelle stoffe, che colà travagliansi fatte con la robbia, e non ostante l'imperizia, e la negligenza di chi adoperolla sono riuscite non disprezzevoli.

#### § 14° Della Seta

Ciascheduno de' Piemontesi sarà persuaso essere l'articolo della seta un nervo principale del commercio, e dello Stato<sup>83</sup>. Se così ad evidenza persuader se ne potessero li Sardi, conoscerebbero quanto vantaggio si perdano per la loro trascuratezza.

In ogni tempo la Sardegna è stata creduta propriissima per educare li bacchi da seta, io non mi estenderò molto in quest'articolo, per cui basterebbe, che si riducessero in osservanza le leggi prudentissime, e provide date in sino dai Re di Aragona, che si trovano inserite nelle Prammatiche, e la di cui osservanza è stata più volte inculcata dai Viceré co' loro Editti, o Pregoni, e specialmente con quello del Duca di S. Giovanni, che non farebbe bisogno di più suggerire cos'alcuna, e solamente aggiungo, che essendosi detto di sopra [101v] nel § dell'Intemperie, che molte malattie si contragono nel transitare da un luogo all'altro negli ardori eccessivi della State per la dura necessità, che si ha di dover camminare sempre esposti ai cocenti raggi del Sole senza il menomo riparo di ombre di alberi, ora li celsi, oltre all'uso, a cui sono destinati, arrecherebbero il desiato comodo di procurare alquanto di ombra ai Camini pubblici se lungo di essi si piantassero, e se servissero come di termini nelle possessioni

<sup>83</sup> Durante il periodo boginiano, per timore che la seta sarda potesse danneggiare il mercato di quella piemontese, il Ministro per gli affari di Sardegna non ne incentivò la produzione. Dopo il 1773 si assistette, invece, a un tentativo di introduzione e di sviluppo della coltivazione del gelso, come ci testimoniato, ad esempio, le opere a carattere divulgativo di A. PURQUEDDU, *De su tesoru de sa Sardigna*, s.n., Cagliari, 1779, e di G. COSSU, *La coltivazione de' gelsi e propagazione de' filugelli in Sardegna*, Cagliari, Reale Stamperia, 1788-89.

darebbero pure colle loro ombre qualche ristoro agli affaticati, e stanchi contadini nelle moleste loro fatiche della State.

Non voglio però tralasciare di far riflettere, che non ostanti le sovraccennate provide legislazioni pochissimi si trovano li celsi mori in quell'Isola, e quegli ancora di frutto nero, coltivati, o per meglio dire lasciati crescere alla ventura per mangiarne li frutti, non per valersi della foglia. Sembrami con tutto ciò che l'esempio avrebbe assai maggior forza delle insinuaz[ion]i, e del comando, e che con questo si potrebbe ottenere facilmente la coltivazione de' mori, e l'introduzione delle sete; ho osservato in tempo della mia dimora in quel Regno, che le donne piemontesi, che colà si [102r] trovano, e per lo più in Cagliari, avido sono tutte di tenere bacchi da seta, e perciò vanno in traccia della foglia per nutrirli, ma non ritrovandone, che poca quantità, e di non buona qualità non possono rendere pago il loro desiderio; quindi mi venne in pensiero, che in vicinanza di Cagliari ne' siti pubblici si piantassero celsi mori bianchi, e la foglia di questi per qualche tempo si lasciasse liberamente raccogliere da chi la volesse per tal'uso, allettati da tale comodo primieramente li forastieri, indi animati dal loro esempio li Sardi attenderebbero certamente a cosa così vantaggiosa, e li Particolari, ne' loro fondi non trascurerebbero di farne allignare; bisognerebbe perciò provedervi con fare le opportune pipiniere con quella diligenza, che si usa ne' Stati di terraferma.