

UNA VECCHIA SCUOLA CAGLIARITANA

ISTITUTO TECNICO AGRARIO



testo di ANTONIO ROMAGNINO

L'esplosione di una *bouganville* copre la facciata e l'ingresso con doppia scalinata, modestamente gentilizia, di quella che una volta era Villa Muscas, sopravvissuta, insieme a Villa Pollini, a quelle dimore aristocratiche che, fra il Settecento e l'Ottocento si levavano nell'immediato contato cagliaritano.

Le altre erano quelle dei duchi

dell'Asinara, Baccaredda, Mulas-Mameli e Asquare. A salvare Villa Muscas è stato l'uso che, per circa un secolo, se n'è fatto come sede della scuola agraria, oggi *Istituto Tecnico Agrario "Duca degli Abruzzi"*.

Ma, con tutta probabilità Villa Muscas, oggi comprese tra le vie Bacaredda e Sant'Alenixedda, resisterà ancora per poco, perché la scuola sta per essere trasferita al

Quadrifoglio, più precisamente nella zona detta di San Lorenzo, ai margini della nuova città universitaria, unitamente all'azienda agraria che, negli anni cinquanta, aveva avuto una provvisoria sistemazione nel Viale Elmas.

La scuola ha sempre avuto questa configurazione: al centro, gli edifici che ospitano la direzione, il convitto, le stalle, l'oleificio, il caseificio, la cantina, le aule di lezione; attorno un'ampia distesa di campi utilizzati per il pascolo e le colture.

Quando Cagliari non si spingeva oltre Villanova, tutto questo poteva essere conservato a una distanza ancora relativamente vicina all'abitato, in prossimità della Barriera di San Mauro. Ma, quando fra le due guerre e ancora più dopo il secondo conflitto mondiale, lo sviluppo urbano comincia a travolgere la campagna cittadina, il destino della vecchia scuola apparve segnato.

Rimasero gli edifici, dove ancora



Fig. 1 Ingresso dell'Istituto in via Sant'Alenixedda.

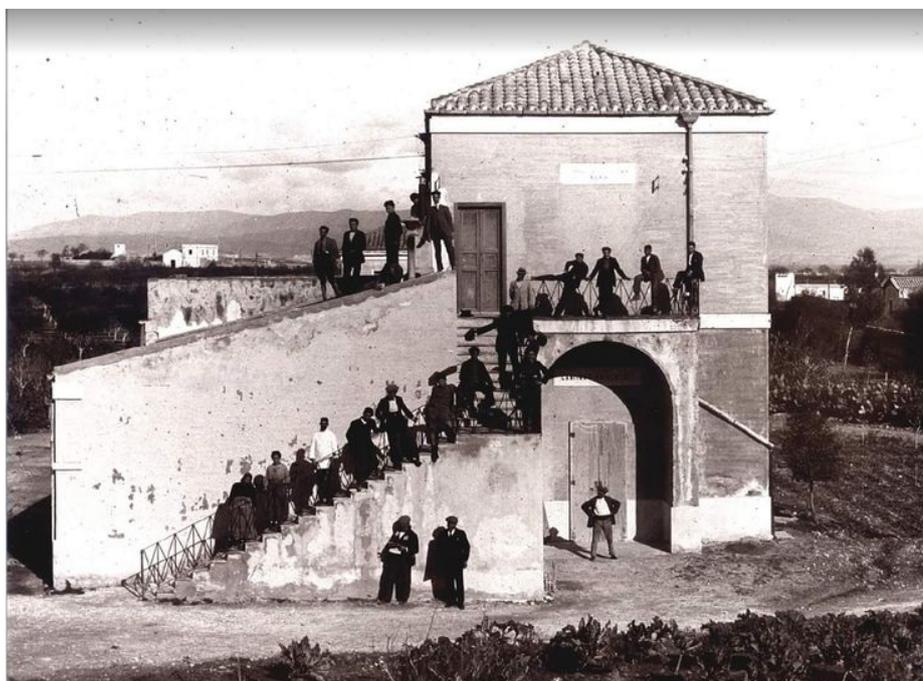


Fig. 2 Veduta esterna dell'Istituto in via Sant'Alenixedda.

oggi si tengono le lezioni teoriche, ma dal complesso fu tagliato tutto il terreno circostante, destinato alle nuove sedi del Conservatorio di Musica e del Teatro Civico. Della parte esterna, si è salvato soltanto il viale di *ficus benjamin* che, dalla via Bacareda, introduce a un ingresso sul cui spicca l'insegna marmorea "All'agricoltura sarda - O. Baccareda", e che, sino a non molti anni fa, costituiva l'entrata principale dell'istituto.

In questo epigrafe dedicatoria del più celebre sindaco della città, c'è tutta la somma degli ideali morali e civili, il clima di redenzione sociale ed economica in cui la scuola mosse i primi passi. Era il 1887 e la Sardegna attraversava una delle crisi economiche più gravi della sua storia più recente: la guerra doganale tra la Francia e l'Italia si era abbattuta proprio sull'Isola e la sua viticoltura; era fallito il progetto di fare della Sardegna una testa di ponte per la penetrazione economica in Tunisia; era fallito il Credito Agrario Industriale Sardo, e cioè il tentativo di dare ai sardi un istituto finanziario proprio, per la spericolatezza di

quell'avventuroso banchiere che fu il Ghiani-Mameli.

Proprio in quel periodo, giunse in Sardegna Sante Cettolini, un enologo di Conegliano Veneto incaricato dal ministero della Pubblica Istruzione di aprire una scuola agraria a Cagliari. Nell'Isola, ne esisteva già un'altra, quella di Nulvi, ma vivacchiava e non era certo pensabile che potesse servire a rilanciare l'agricoltura sarda.

Tra difficoltà d'ogni genere e l'indifferenza e l'incomprensione quasi generali, il *continentale* si mise di buona lena e in pochi anni è riuscì dove un altro inviato del ministero era stato costretto a ritirarsi scoraggiato. Non lo fermarono né l'irridente scetticismo delle autorità (il prefetto gli disse che, per bene che le cose fossero andate, la scuola sarebbe stata frequentata soltanto dagli orfanelli dell'asilo di San Giuseppe), né la povertà dei locali che li furono messi a disposizione e che in passato erano stati utilizzati anche come lazzaretto per i colerosi.

Cettolini viaggiò per tutta l'Isola, visitando anche i villaggi più sperduti, riuscendo col suo appassionato apostolato a squarciare la coltre della secolare differenza e a convincere la gente che la nuova scuola fosse la più rispondente alle reali risorse della Sardegna.

Nacque così la **Reale Scuola di Viteicoltura e di Enologia** che esprimeva nel nome la particolare specializzazione voluta dal suo fondatore, dato l'interesse che la produzione vinicola aveva nei confronti della Sardegna. In particolare, il Cettolini volle che la scuola offrisse il suo modello di uno stabilimento enologico moderno, quando nella provincia di Cagliari solo tre ditte — Vivanet, Pernis e Zedda Piras — possedevano impianti del genere.

L'insegnamento vi durava tre anni e constava di una parte teorica di quattro ore al giorno e di una parte pratica di cinque o sette ore. La scuola fu dotata, sin dalla fondazione, di un laboratorio di chimica e di scienze naturali, di una biblioteca, di uno stabilimento enologico con una capacità di 3000 ettolitri, di un deposito di attrezzi agricoli, di un impianto



Fig. 3 Sante Cettolini



Fig. 4 Allievo in tenuta festiva

per la distillazione del vino e delle vinacce, che disponeva delle più progredite apparecchiature, di un'officina meccanica, di un podere di 16 ettari, destinato in larga misura ai vigneti, ma che comprendeva anche vivai, orti e frutteti, e di una ricca raccolta "ampelografica" di vitigni rari.

La scuola acquistò ben presto grande notorietà e, dopo qualche tempo, mentre l'Italia danzava il suo "valzer" con la Triplice, fu visitata dall'arciduca Alberto d'Austria che ebbe a manifestare il suo compiacimento.

Sin dai primi tempi, la scuola era diventata la *scuola* di tutti i sardi, come si ricava scorrendo gli elenchi degli allievi — che vi entravano a 14 anni, con la licenza elementare o quella di secondo grado distinti in convittori, esterni o uditori — da cui si apprende che, conquistato dal verbo di Sante Cettolini, persino un contadino di Magomadas, si era spinto sino a Cagliari.

Inaugurando l'anno scolastico 1889-90, il direttore, dopo aver ricordato che la Reale Scuola

di Viticoltura e di Enologia di Cagliari era nata sotto peggiori auspici per la rottura dei contratti commerciali con la Francia che aveva determinato il crollo del prezzo del vino, potè, pertanto, sottolineare con giusto orgoglio che la scuola aveva saputo "*formarsi una corrente di simpatia tra gli intelligenti agricoltori del paese*". Che la nuova scuola rivestisse una rilevante importanza, nel contesto economico e sociale della Sardegna, fu avvertito in particolar modo dal clero, esortato dall'arcivescovo di Cagliari Mons. Berchiallo a propagandare le finalità e a sostenerla. Retta da due valorosi presidenti — il prof. Giuseppe Missagli, prima, e il cav. Emanuele Serra di Santa Maria, poi — ed agguerriti consigli di amministrazione, composti da cittadini di notevole levatura, operatori economici e professionisti capaci, come Vincenzo Muscas, Enrico Marongiu, Enrico Carboni Boy, Francesco Calvi, Enrico Sanjust,

la scuola non si chiuse in se stessa, aprendosi al mondo economico e del lavoro, con stretti rapporti con tutti i comuni dell'Isola, e, soprattutto, con *Lanusei, Iglesias, Villacidro, Nuoro, Cagliari, Sant'Antioco, Carloforte, e Santulussurgiu* che crearono apposite borse di studio a favore dei giovani che vivevano fuori dal capoluogo.

Quanto all'estrazione sociale degli allievi, mentre il Cettolini lamenta l'assenza dei figli di grandi proprietari ("*questi danno alla scuola, che pur sarebbe fatta in modo speciale per essi, il minor contributo*"), nel 1890-91, su un totale di 61 iscritti, solo uno studente risulta essere figlio di contadini, mentre quattro appartengono a famiglie di grossi proprietari, 20 discendono da gente che esercita professioni diverse e ben 36 sono figli di piccoli proprietari. A mancare, dunque, non sono i rampolli dei possidenti, ma i figli dei contadini. Ciò che lo stesso Cettolini osserva, contraddicendo la precedente affermazione;

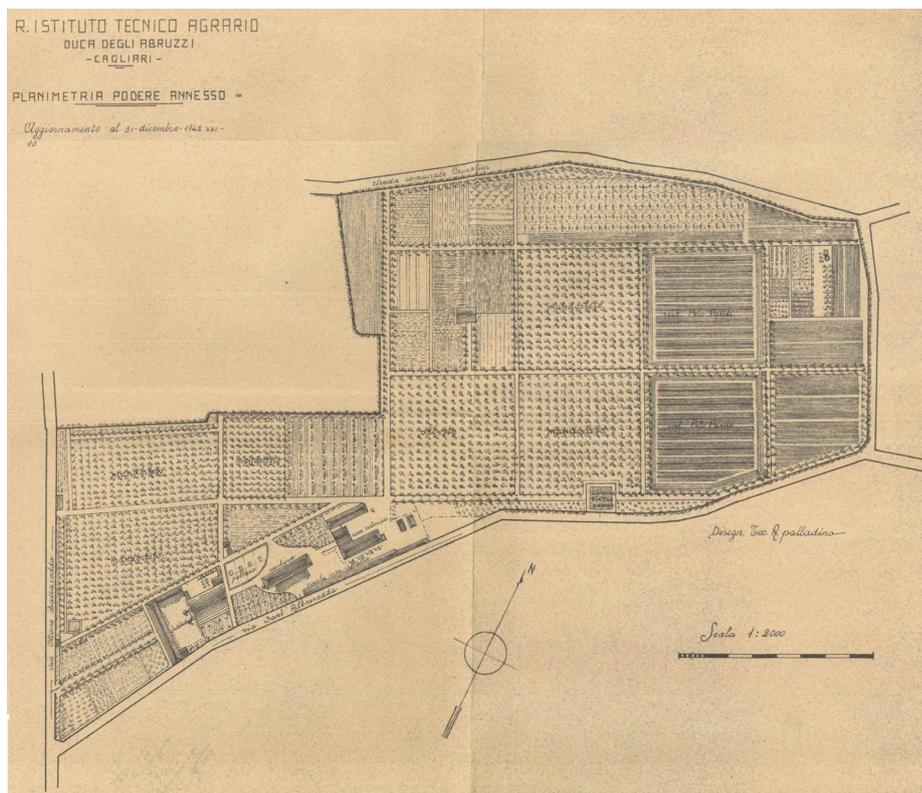


Fig. 5 Planimetria Podere dell'Istituto in via Sant'Alenixedda nel 1943.

“L'esiguo numero dato dai figli dei coltivatori diretti dipende dal fatto che la Sardegna non ha veri mezzadri, ma solo operai e pastori, i quali o non capiscono il beneficio che l'istruzione può apportare ai figli, o vogliono da essi ritrarre qualche utile nel più breve tempo possibile, e non hanno i mezzi per il pagamento della pur modestissima retta”.

Peraltro, l'Italia contadina è passata in qualche misura per questa gloriosa scuola. In un clima deamicisiano, in cui si fondano patriottismo e socialismo, e le leve militari sono considerate strumento di educazione nazionale, la scuola ospitò per molti anni soldati di guarnigione in città che vi frequentavano rapidi corsi di istruzione su tecniche agrarie e zootecniche. D'altra parte, questa mescolanza del civile col militare era un dato caratteristico dello stile della scuola, dove si praticava un'educazione spartana, con sveglia alle 5:30, d'inverno, e alle 5 in primavera-estate; con un'intensa pratica della ginnastica e specialmente del tiro a segno; con una vera e propria istruzione di tipo militare impartita da due

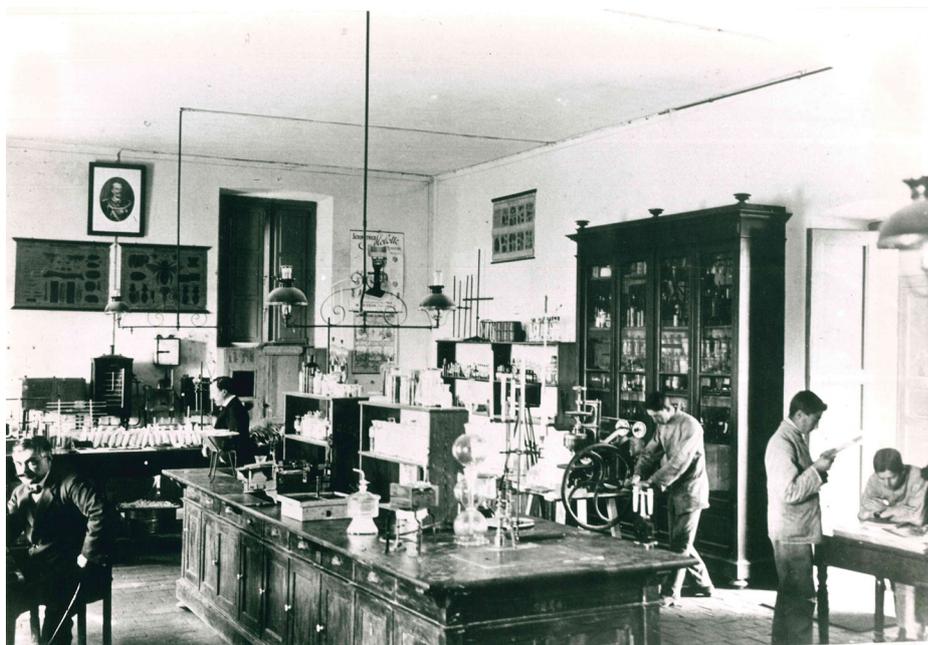


Fig. 6 Laboratorio di chimica agraria.

sottufficiali dell'esercito. Un clima che si rifletteva anche nella foggia militaresca delle divise dei convittori che vestivano tenute da lavoro e di uscita con doppia abbottonatura, collo alto, berretto a visiera, e che si ritrova in quel trofeo d'armi e di strumenti agricoli, eretto dagli studenti dell'agraria in occasione della venuta a Cagliari di Umberto I nel 1889.

Tutto ciò ha fatto sì che gli allievi dell'agraria conservassero a lungo nella mitologia studentesca

cittadina, la fama di gente forzuta e spiccia; vera o non vera questa fama, sta di fatto che furono loro a soccorrere per primi le giovinette delle “Normali” precipitate dalla terrazza delle Ferrovie, dove si erano raccolte per salutare la regina, e che prestarono aiuto, in occasione di diverse, gravi calamità, a cominciare dall'inondazione di Quartu Sant'Elena, allorché un allievo si guadagnò la medaglia d'argento al valor civile.

Ma, nonostante la ferrea disciplina, il comportamento di quei giovani, esuberanti e quasi tutti di origine campagnola, lasciava spesso a desiderare, almeno in rapporto ai severi criteri di allora. Il buon Cettolini si doleva dell'arroganza di molti di loro e quasi pateticamente si lamentava del fatto che non gli riuscisse di trasmettere ai ragazzi la temperanza e l'uso parco del cibo, tipici delle popolazioni del suo Veneto.

Le questioni degli allievi di quegli anni, costituirono l'afflizione principale del direttore che così descrive i più affamati e insoddisfatti: “Alcuni usi a non aver ribrezzo delle intemperanze, mormorano, della quantità dei



Fig. 7 Docenti dell'Istituto Agrario nel 1920.

cibi, per quanto misurata dal quadro unito, di vino e di cibo, e quando possono, specialmente nel periodo delle vacanze, cercano di rifarsi della regolarità del convitto. Ritornando alla scuola, è raro il caso che non portino seco gli effetti della indigestione e della febbre". E le maggiori responsabilità di questo stato di cose, secondo il Cettolini, ricadevano sulle famiglie che ricorrevano "a tutti i mezzi per poter avere il figlio in casa il giorno degli onomastici, dei natalizi, delle feste del patrono e via dicendo, inventando di sana pianta pretesti per poter eludere la grande diffidenza della Direzione e la riottosità nel concedere delle vacanze che fanno rivivere nel giovane tutte le vecchie tendenze vinte con tanta fatica, dando così ai figli l'esempio della bugia e dell'indisciplinezza".

Ma, indigestioni a parte, gli allievi rientravano presto nel clima severo della scuola, che continuò a lungo a rimanere fedele ai principi del suo primo ordinamento. La viticoltura fu ancora al centro dei programmi d'insegnamento, ma volendo corrispondere all'agricoltura sarda nel suo complesso, come Bacaredda le aveva indicato nell'epigrafe, la vecchia scuola enologica si allargò presto ad altre discipline.

Nell'Isola, mancavano, infatti, gli agrimensori per il rilievo e la ripartizione dei poderi e si era costretti a ricorrere all'opera costosa degli ingegneri o a quella incerta degli empirici. A questo stato di cose, rimediò l'agraria con l'insegnamento della topografia e del disegno di costruzioni.

Ma il vino continuò a rimanere il pensiero dominante di Sante Cettolini. Anche se non mancavano esercitazioni nelle stalle per buoi e vacche; se nei campi si effettuavano lavori riguardanti le leguminose,

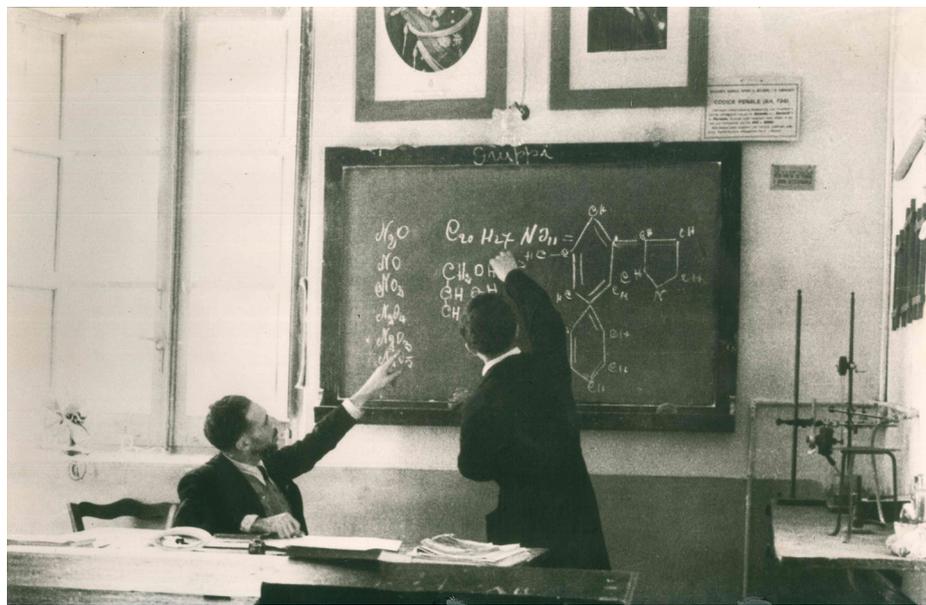


Fig. 8 Lezione in aula di chimica

i cereali e gli ortaggi; se si tagliava e si essiccava il fieno, la viticoltura e la produzione del vino dominavano incontrastati e la vita dei vitigni, era meticolosamente seguita nelle varie stagioni. Si cominciava in autunno con la vendemmia e la sterilizzazione del mosto e la conservazione delle vinacce; si continuava, poi, con l'impianto delle viti, la potatura di quelle già a frutto, la preparazione dei maglioli e delle talee, la formazione dei vivai, e gli innesti delle viti americane. L'inverno lo si trascorrevano in cantina per la distillazione del vino e delle vinacce, i travasi e la filtrazione delle fecce; in primavera, si tornava ancora in vigna per la potatura verde e l'applicazione degli anticrittogamici.

La cantina non acquistò mai grandi proporzioni, pure nei suoi fusti di rovere di Slavonia custodiva 200 ettolitri di ottimo vino; e, nelle vigne, le specie erano estremamente variate: dall'Aleatico di Osimo al Dolcetto d'Asti, Gropello bianco, Moscato d'Hamburg, Pinot bianco, Raboso del Piave, Risling del Reno, Sauvignon de la Corrèze, Traminer, Tochai grigio, le americane Cuntig tog,

York's Madeira, Noah fenomenale e Jacques fogliaceo, e le sarde malvasia, manzesu, monica, nasco, semidano, sinzilosu. La raccolta *ampelografica*, per cui si attinse dalla celebre Collezione Ampelografica Universale del conte di Rovasenda Alsoa, comprendeva, inoltre, più di 600 vitigni, originari delle più famose plaghe viticole del mondo, che erano messi a disposizione degli agricoltori per l'osservazione diretta delle varietà in piena fruttificazione e per l'acquisto delle marze da innesto. Gli allievi acquisirono così un'esperienza ad altissimo livello in campo enologico che spiega le brillanti sistemazioni dei primi licenziati: uno di essi finì nelle celebri cantine del marchese Di Broglio; un altro a Coimbra, in Portogallo; un altro ancora impiegato nell'irrigazione dell'Alto Egitto; un quarto, infine, venne assunto come insegnante di viticoltura dal governo brasiliano. Tra i primi diplomati ricordiamo Oreste Zanda, Paolo Chapelle e Arrigo Marongiu; e, negli anni immediatamente precedenti la guerra mondiale, Antonio Pellerano, Marco Pili, Gavino Arrica, Paolo Pili, Eligio Marelli,

Francesco Zedda, Giuseppe Orrù. L'annesso Circolo Enofilo, dove si tenevano conferenze, dibattiti, e degustazioni di vini italiani e stranieri, contribuiva con la sua attività a sottolineare la particolare, rigida specializzazione della scuola.

Ma i tempi erano in movimento e la scuola enologica dovette darsi un più ampio orientamento: lo stesso ministro Francesco Cocco Ortù, fin dal 1910, aveva rilevato l'esigenza di darle un indirizzo diverso e più aderente ai mutati bisogni.

Questa svolta non era gradita dal Suo fondatore, il Cettolini, che prese in un certo senso la via dell'esilio, recandosi a dirigere le scuole di Alba e poi quella di Catania dove concluse la sua carriera d'insegnante nel 1929; tornando nella sua Cagliari, vi morì nel 1932, rimanendo sino all'ultimo fedele all'enologia, sia come direttore della Cantina Sociale di Monserrato e sia come autore di pregevoli scritti sull'argomento.

La conseguenza sostanziale del mutamento fu che, accanto all'insegnamento della viticoltura, che venne ridimensionato, si introdussero tutte quelle discipline che, oltre alle materie di cultura generale, costituiscono tuttora il contenuto dei moderni istituti tecnici agrari: zootecnia, elaiotecnica, bachicoltura, frutticoltura, cerealicoltura, praticoltura. Sparì anche l'antica denominazione di **Reale Scuola di Viteicoltura e di Enologia**, sostituita da quella di **Reale Scuola Speciale di Agraria e Industrie Rurali** che, più tardi, con la riforma Gentile, si trasformerà in **Reale Scuola di Agraria Media**; per diventare, infine, con la legge del 15 giugno 1931, **Reale Istituto Tecnico Agrario**.



Fig. 9 Lezione di zootecnia

Tutte queste notizie sono contenute negli *"annuari"* che Sante Cettolini cominciò a pubblicare dall'anno scolastico 1889-90, e nel *"Bollettino della scuola"*, arrivati sino a noi per merito del prof. Francesco Tuveri, attuale ordinario di chimica dell'Istituto, che li custodisce con amore tutto umanistico, dopo averli salvati, insieme a un gran numero di opuscoli scientifici, dal furioso incendio che qualche anno fa distrusse gran parte dell'archivio e della biblioteca.

Entriamo così nella storia più recente. Intanto, in quella dei

direttori e presidi: a Cettolini successe Raffaele Sernagiotto, quindi Corso, Occhialini, Vodret, ancora Occhialini e, infine, Antonio Porrà che dirige l'Istituto dal 1954 con una passione e un dinamismo manageriale che lo hanno fatto artefice dell'azienda di Elmas e, tra breve, di quella di San Lorenzo; poi, in quella degli allievi, tra i quali ricordiamo, relativamente al decennio 1930-40, Marcello Deriu, Prospero Simoncino, Giovanni Licheri, Italo Murgianu, Giovanni Cadeddu, Flavio Olivas, Giorgio Putzolu, Elio Cunico, Giuseppe Limmeddu, Ennio Porrà,



Fig. 10 Lezione di topografia



Fig. 11 Lezione di potatura

Aldo Portas, Enzo Sanfilippo, Bruno Sorrentino; e, negli anni 1940-50, Dario Zucchini, Benito Bezzi, Benito Follesa, Giovanni Anedda, Giuseppe Staico, Antonio Corvetto, Cristoforo Onano, Ireneo Grosso; infine, nel ventennio 1950-70, Sergio Piga, Salvatore Deligia, Learco Nardi, Bartolomeo Salone, Salvatorangelo Fadda, Enrico Cambatzu, Luciano Latte, Vittorio Porcelli, Vincenzo Biondo, Gianfranco Giorgini, Giuseppe Asquer, Aldo Palomba, Giovanni Obino, Giovanni Biolchini, Giuseppe Alamanni, Graziano Sarritzu, Antonio Maria Corraire, Ettore Cara.

Tutte creature di un corpo insegnante molto efficiente che ha vantato alcuni tra i migliori docenti cagliaritari: Evelina Sanna, Antonio Villaminar, Vincenzo Zuddas, Severino Bellisai, Francesco Vodret, Antonino Sardo, Francesco Alziator, Giuseppe Bellisai, Enrico Diana, Salvatore Cannas, Giovanni Folco, Francesco Ermolada, Giuseppe Marongiu, Roberto Roberto. Accanto ai quali, dobbiamo ricordare i tecnici o, come si è cominciato a chiamarmi più tardi, gli insegnanti tecnico-

pratici: da quelli più remoti – come il maestro Mario Aledda, capo maniscalco della scuola dei RR.CC. di Cagliari; l'agronomo Andrea Giammartini, che ha diretto per lunghi anni l'azienda agricola della scuola, e Giuseppe Colladel – a quel Luigi Mameli che si è identificato, fino a ieri, con la scuola enologica, prima, e con Istituto, poi, accompagnando la sua opera di ineguagliabile esperto con una notevole attività pubblicistica, iniziata nel lontano 1912, allorché esordì con la memoria sulla preparazione e conservazione

del Moscato di Cagliari, apparsa nel "Bollettino della Scuola". Di questa scheda di valenti tecnici, cui l'Istituto Agrario deve il suo maggiore prestigio e la aderenza alla realtà socio-economica della Sardegna, ultimi rappresentativi esponenti sono stati: Agazio Chillà, Giovanni Norando e Vito Sblendorio che, di recente, ha prematuramente chiuso la sua laboriosa vita scolastica come preside di scuola media.

All'approccio ricercato da sempre col mondo esterno, l'Agraria provvede oggi, principalmente, con un servizio contro le frodi alimentari, espletato per conto del Ministero dell'Agricoltura, a tutela dei prodotti agricoli contro l'adulterazione industriale e nella difesa del genuino: quasi un assurdo in tempi come questi, gonfi di ogni falsificazione.

ANTONIO ROMAGNINO: (Cagliari, 25 novembre 1917 – Cagliari, 11 novembre 2011) è stato uno scrittore e giornalista italiano. Ha concentrato la sua attività nello studio e nella salvaguardia della cultura e delle tradizioni sarde, in special modo di quelle della sua città, Cagliari.



Fig. 12 Aratura dell'azienda anni 1960-70