

MASSIMO ACHILLI

DOMENICO NASSO GENOVESE DI SPAGNA
E LA PRODUZIONE ANDALUSA
DELLO ZUCCHERO

Circostanze e fonti di informazione

Le fonti alla base del presente contributo sono conservate presso l'*Archivo de la Real Chancilleria de Granada* (ARCG), e sono state consultate in occasione di una ricerca¹ sulla presenza italiana nel territorio granadino, nel secolo successivo alla Reconquista.

In tale archivio di carattere giudiziario sono conservati i procedimenti che hanno avuto luogo presso il tribunale di Granada, il quale, insieme a quello di Valladolid, costituiva una delle corti superiori di Spagna e aveva una competenza che si estendeva a tutto il meridione della penisola iberica. Tra i processi analizzati quello relativo a Domenico Nasso² è senza dubbio il più interessante, non tanto per la vicenda giudiziaria in sé stessa – una banale disputa sulla sua eredità – quanto per le informazioni che dagli atti del processo stesso trapelano intorno alle figure degli attori e all'ambiente in cui agiscono.

Le linee entro cui si è svolta la ricerca tendono a ricostruire – sia dal punto di vista biografico che da quello socio-economico – le vicende dei principali protagonisti della causa, al fine di inquadrarne

¹ La ricerca in questione è stata svolta in occasione di una borsa per un corso di perfezionamento post-lauream, presso la Facoltà di Lettere e Filosofia dell'Università di Granada, frequentato nell'anno 2004. Essa è stata realizzata con la supervisione del prof. Luis Rafael Villegas Diaz, docente presso la facoltà sopradde-tta, e del prof. Alfio Cortonesi, docente presso la Facoltà di Conservazione dei Beni Culturali dell'Università degli Studi della Tuscia.

² ARCG, leg. 2489, p.za 10.

il ruolo nella società andalusa tardo-cinquecentesca. In questa sede verranno esposti i dati relativi a quella che sembra essere l'attività più importante svolta dal Nasso, vale a dire la produzione dello zucchero di canna nella sua manifattura di Motril³, porto della costa granadina.

³ Sulla presenza italiana – e in particolar modo genovese – a Motril e nel territorio granadino, si vedano i seguenti lavori: A. FÀBREGAS GARCÍA, *Motril y el azúcar. Comerciantes italianos y judíos en el reino de Granada*, Granada, 2002; EAD., *Un mercader genovès en el reino de Granada. El libro de cuentas de Agostino Spinola (1441-1447)*, Granada, 2002. Oltre ai testi citati, che risultano più vicini all'argomento qui trattato, sono da considerare per la loro rilevanza anche i seguenti contributi: *Rapporti Genova-Mediterraneo-Atlantico nell'età moderna*, Atti del I Congresso Internazionale di Studi Storici, Genova, 31 marzo-3 aprile 1982, a cura di R. Belvederi, Genova, 1983; Atti del Convegno internazionale di studi colombiani, Genova, 13 e 14 ottobre 1973, Genova, 1974; Atti del II Convegno internazionale di studi colombiani, Genova, 6 e 7 ottobre 1975, Genova, 1977; Atti del III Convegno internazionale di studi colombiani, Genova, 7-8 ottobre 1977, Genova, 1979; Atti del IV Convegno internazionale di studi colombiani, Genova, 21-23 ottobre 1985, 2 voll., Genova, 1987; L. BALLETO, *Commercio di libri tra Genova e Cadice nel primo Cinquecento*, in *Saggi e Documenti IV*, Serie Storica, 5, a cura di G. Pistarino, Genova, 1983, pp. 261-270; E. BASSO, "Ferro, fame ac peste oppressa": l'ammiraglio Bernat de Vilamari e il blocco navale di Genova (1456-1458), «Anuario de Estudios Medievales», 24, 1994, pp. 539-555; A. BOSCOLO, *Gli insediamenti genovesi nel sud della Spagna all'epoca di Cristoforo Colombo*, Atti del II Convegno di Studi Colombiani, Genova 6 e 7 ottobre 1975, Genova, 1977, pp. 319-344; J. HEERS, *Le royaume de Grenade et la politique marchande de Genès en Occident (XV siècle)*, «Le Moyen Age», LXIII, Bruxelles, 1955, pp. 87-121; ID., *Los Genoveses en la sociedad andaluza del siglo XV: orígenes, grupos, solidariedades*, in *Hacienda y Comercio*, Actas del II Coloquio de Historia Medieval Andaluza, Sevilla, 8-10 aprile 1981, Sevilla, 1982, pp. 419-444; D. IGUAL LUIS – G. NAVARRO ESPINACH, *Relazioni economiche tra Valenza e l'Italia nel basso medioevo*, «Medioevo. Saggi e Rassegne», xx, Cagliari, 1995, pp. 61-97; J.E. LOPEZ DE COCA CASTAÑER: *Málaga, colonia genovesa (Siglos XIV-XV)*, «Cuadernos de estudios medievales», Granada, 1973; ID., *El comercio exterior del reino de Granada*, in *Hacienda y Comercio*, Actas del II coloquio de Historia Medieval Andaluza, Sevilla, 8-10 de abril 1981, Sevilla, 1982, pp. 335-377; ID., *La uva pasa de Málaga y su exportación por vía marítima (siglos XV y XVI)*, in *Oriente e Occidente tra Medioevo ed Età moderna. Studi in onore di Geo Pistarino*, a cura di L. Balletto, 2 voll., Genova, 1997, II, pp. 687-716; M.C. LUCERO, *Il trattato del 1423 tra Giovanni II di Castiglia e la Repubblica di Genova*, in *Saggi e Documenti VI*, in *Studi e Testi*, Serie Storica, 8, a cura di Geo Pistarino, Genova, 1985, pp. 307-336; F. MELIS: *Mercaderes italianos en España (siglo XIV-XVI)*, Sevilla, 1976; A. PACINI, *I presupposti politici del "secolo dei Genovesi". La riforma del 1528*, «ASLI», nuova serie, xxx, 1990; G. PETTI BALBI, *Le strategie mercantili di una grande casata genovese: Francesco Spinola tra Bruges e Málaga (1420-1456)*, «Serta antiqua et mediaevalia», nuova serie, I, 1997, pp. 379-393; G. PISTARINO, B. GARÌ, *Un trattato fra la Repubblica di Genova e il Regno Moresco di Granada sulla fine del Quattrocento*, in *La Storia dei Genovesi*, x, Genova, 1990, pp. 395-412; G. PISTARINO, *Presenze ed influenze italiane nel Sud della Spagna (sec. XII-XV)*, in *Presencia italiana en Andalucía. Siglos XIV-XVII*, Actas del I Coloquio Hispano-Italiano, a cura di B. Torres e J. Hernández Palomo, Sevilla 7-9 giugno 1983, Sevilla, 1985; *La presenza italiana in Andalusia nel Basso Medioevo*, Atti del secondo convegno, Roma, 25-27 maggio 1984, a cura di A. Boscolo, B. Torres, Bologna, 1986; *La Repubblica internazionale del denaro tra XV e XVII secolo*, a cura di A. De Maddalena e H. Kellenbenz, Bologna, 1986; E. OTTE, *Sevilla y sus mercaderes a fines de la Edad Media*, Sevilla, 1996; R. SALICRÚ ILLUCH, *Genova y Castilla*,

Si cercherà qui di ricostruire sia la rete di approvvigionamento della materia prima che le modalità di lavorazione della stessa; verrà inoltre dedicata attenzione all'organizzazione materiale della manifattura sulla base delle descrizioni degli utensili e degli impianti di produzione.

Per quanto riguarda l'aspetto puramente tecnico-giuridico, come già anticipato, il processo in questione è relativo a una causa intentata dagli eredi del Nasso contro uno dei fattori del medesimo, Vincenzo Maiolo, accusato di aver sottratto una notevole quantità di zucchero al suo datore di lavoro.

Le carte più antiche del processo risalgono al luglio del 1599⁴, anche se all'interno dello stesso sono presenti sia riferimenti a procedimenti anteriori, usati dai procuratori delle parti come precedenti giudiziari da esibire alla corte in difesa dei propri assistiti, sia accenni a documenti antecedenti, usati (a seconda dei casi) come prove a carico o in favore delle parti.

Note biografiche su Domenico Nasso e i suoi familiari

Il personaggio che sicuramente risulta più interessante e meglio illuminato dalle fonti, tra le decine che anche occasionalmente attraversano le carte del procedimento, è proprio Domenico Nasso, l'unico che al momento della celebrazione del processo non era più in vita; risulta infatti già scomparso il 25 settembre del 1594, in un atto⁵ che dispone la redazione di un inventario dei suoi beni e la riscossione dei suoi crediti.

Va precisato che la causa in questione è piuttosto avara di notizie

genoveses y Granada. Política y comercio en el Mediterráneo Occidental el la primera mitad del siglo XV (1431-1439), in *Le vie del Mediterraneo. Idee, uomini, oggetti (secoli XI-XVI)*, Genova, 1997, pp. 230-231; F. RUIZ MARTÍN, *Los hombres de negocios genoveses de España durante el siglo XVI*, in *Fremde Kaufleute auf der Iberischen Halbinsel*, Köln, 1970, pp. 84-99; A. UNALI, *Mercanti e artigiani italiani a Cordova nella seconda metà del Quattrocento*, Bologna, 1994; C. VARELA, *Genovesi a Siviglia*, in *Genova e Siviglia, l'avventura dell'Occidente*, Catalogo della mostra, Genova, 20 maggio-19 giugno 1988, Genova, 1988, pp. 39-68; EAD., *Una familia genovesa en la Sevilla de 1492: los Pinelo*, in *L'Europa fra Mediterraneo e Atlantico. Economia, società, cultura*, a cura di G. Airdi, Genova, 1992, pp. 45-55.

⁴ ARCG, leg. 2489, p.za 10, c. 3r.

⁵ *Ivi*, c. 38r: «En la ciudad de Granada a veinte y cinco dias del mes de setiembre de mill y quinientos e noventa y quatro annos. En presençia de mi el escrivano e de los testigos aqui contenidos paresçio presente Biçençio Mayolo ginobes residente en esta ciudad como albaçea de Domingo Nasso ginobes ques ya difunto».

strettamente biografiche relative alla figura di Domenico ma, trattandosi di una disputa intorno alla sua eredità, risulta comunque possibile desumere particolari, anche se per via indiretta, sulle sue vicende personali. Veniamo così a sapere che apparteneva a una famiglia di mercanti genovesi presente a Granada almeno dal 1569, anno in cui il fratello Bernardo compare come fattore di un suo concittadino, Pelegro di Maiolo (personaggio del quale diremo più avanti)⁶. Un secondo fratello di Domenico era Bartolomeo, coerede insieme al sopradetto Bernardo del patrimonio del deceduto, quindi attore di primo piano della causa in questione. Altre fonti⁷ rendono noto anche il nome del capostipite della famiglia, Battista Nasso, già morto nel 1569. Dagli atti del processo non risulta che Domenico fosse sposato o avesse figli, elemento avvalorato dal fatto che i beneficiari principali della sua eredità risultano essere i due fratelli.

Un altro membro del clan era Marco Antonio Calissano, nipote di Domenico. Di lui sappiamo che già nel 1572 riceve dalla città di Adra (località costiera, tra Motril e Almería) insieme al fratello Bernardo, 45 dei cento appezzamenti di terra che la comunità assegna nello stesso anno. Questo riconoscimento gli fu concesso «por los servicios prestados en la defensa de Adra»⁸. La ripartizione deriva dalle terre sottratte ai *moriscos*, espulsi proprio in questi anni. Non conosciamo esattamente il ruolo avuto dai Calissano negli avvenimenti militari; sappiamo però con certezza che l'intento della Corona spagnola era quello di impiantare anche in Adra la coltivazione della canna da zucchero⁹, per ricavarne soprattutto dei benefici in termini di entrate fiscali. Riusciamo quindi facilmente a compren-

⁶ Per questa e altre informazioni, relative alla contestualizzazione dei personaggi che emergono dal processo nell'ambito della coeva società granadina mi sono avvalso delle ricerche della dott.ssa Samantha Carloni sulla presenza italiana a Granada nel XVI secolo, studio prosopografico svolto nel 2002 in circostanza analoga a quella che ha dato luogo alla presente ricerca. Il lavoro di Samantha Carloni (ancora inedito) si basa su fonti notarili, in particolare sui fondi dell'Archivo del Ilustre Colegio Notarial de Granada (AHPG), prot. 168, Martin Davila, Melchior Casas, 1569.

⁷ AHPG, prot. 168, Martin Davila, Melchior Casas, 1569, 21 giugno.

⁸ Cfr: F. ANDUJAR CASTILLO, Una estructura de poder. El monopolio de la producción y comercialización del azúcar en Adra (siglos XVI-XVII), in 1492: lo dulce a la conquista de Europa, Actas del cuarto seminario internacional sobre la caña de azúcar, Motril, 21-25 settembre 1992, Granada, 1994, pp. 163-194: 177, nota 28.

⁹ Sulla redistribuzione delle proprietà sottratte ai *moriscos* nella comarca litoranea granadina e la politica spagnola riguardo al loro sfruttamento: M.M. BIRRIEL SALCEDO, *Azúcar y estado. El intento de monopolio del azúcar granadino, in 1492: lo dulce*, cit., pp. 105-115.

dere quali fossero i motivi che portarono i fratelli genovesi a ottenere quasi la metà delle *suertes* a disposizione, dato che, tradizionalmente, proprio i mercanti della città ligure giuocavano nella Spagna meridionale il ruolo di protagonisti nella produzione e commercializzazione del prezioso prodotto.

Di Marco Antonio sappiamo anche che, alla morte dello zio, riceve in eredità tre *retablos* e sei *pannos de corte*¹⁰. Altri eredi risultano essere due istituzioni religiose: l'ospedale di San Juan de Dios¹¹ e il convento di Nostra Signora della Vittoria¹², entrambi in Motril¹³; essi ricevono rispettivamente 100 e 250 ducati, come da disposizioni del Nasso.

Dalle carte esaminate risulta che Domenico era *vecino*, ovvero cittadino, di Motril, città dove risiedeva e svolgeva le sue attività economiche. Le stesse fonti ci informano che rivestì incarichi istituzionali nell'ambito dell'amministrazione cittadina; lo scrivano incaricato di redigere l'inventario dei suoi beni lo definisce «regidor desta villa»¹⁴. Si verrebbe così a configurare, anche nel caso di Nasso, quella partecipazione alla gestione del potere già appurata relativamente ai mercanti genovesi presenti nel territorio di Adra – come ad esempio il già citato Marco Antonio Calissano –, sempre nella seconda metà del XVI secolo¹⁵. In questo centro, infatti, i mercanti liguri avevano

¹⁰ ARCG, leg. 2489, pieza 10, c. 46v: «Asi mismo declaro que los çinco rretablos en olio y seis pannos de corte que se ynventariaro tiene Marco Antonio Calicano sobrino del dicho Domingo Nasso los dichos pannos de corte y tres rretablos».

¹¹ *Ivi*, c. 33r, 10 ottobre 1598: «Juan Lorenço hermano mayor del hospital de Juan de Dios desta dicha villa confesso e declaro que sta contento e pagado de los cien ducados que Domingo Nasso (...) por su testamento (...) de limosna del dicho hospital los quales (...) le paaron los albacetes del dicho Domingo».

¹² *Ivi*, c. 35r. In questo atto del 25 novembre 1594, Sebastiano Camicia, genovese, procuratore di Bernardo Nasso, richiede un documento che provi l'avvenuto versamento del lascito testamentario: «Sebastian Camicia ginobes en nombre de Bernardo Nasso hredero de Domingo Nasso su ermano digo quel dicho mi parte tiene neçesidad de una carta de pago que otorgo el padre frai Diego Garçes coretor que fue del convento de nuestra Sennora de la Vitoria desta villa [Motril] de conta de docientos y cinquenta ducados».

¹³ Sui lasciti alle istituzioni religiose e i benefici che generalmente se ne attendono: J. CHIFFOLEAU, *La comptabilité de l'au de la. Les hommes, la mort et la religion dans la région d'Avignon a la fin du Moyen Age (1320-vers 1480)*, prefazione di J. Le Goff, Roma, 1980.

¹⁴ ARCG, leg. 2489, c. 45v: «En la villa de Motril a quatro dias del mes de otubre de mill y quinientos y noventa y quatro annos ante mi el escrivano y testigos pareçio presente Francisco Riberola ginobes como albaçea de Domingo Nasso regidor desta villa».

¹⁵ Sulle vicende dei mercanti genovesi ad Adra nel XVI secolo e sul loro monopolio sulla produzione e commercializzazione dello zucchero vedi: F. ANDUJAR CASTILLO, *Una estructura de poder*, cit.

ottenuto, grazie a una serie di relazioni politiche ed economiche, il monopolio della coltivazione della canna e della produzione dello zucchero, occupando anche posti di rilievo nell'ambito delle magistrature cittadine.

Di fatto anche per Domenico è possibile evincere dalle fonti come, partendo da incarichi istituzionali giunga, come vedremo più avanti, a dominare tutte le fasi dell'attività produttiva, dal controllo dell'assetto fondiario alla realizzazione del prodotto finito, fino ad arrivare, infine, alla vendita e all'esportazione.

La rete socio-economica

Attraverso le carte del processo possono ricostruirsi almeno in parte le relazioni sociali ed economiche che Domenico intrattene durante gli anni della sua permanenza a Motril. Nella maggioranza dei casi lo vediamo a contatto con altri italiani residenti a vario titolo nel territorio granadino. Anche nello svolgimento delle proprie attività economiche (commercio di varie mercanzie e produzione di zucchero di canna), il mercante genovese si affidava quasi esclusivamente alla collaborazione di suoi concittadini o comunque di operatori italiani. Abbiamo già accennato ai suoi fattori, Vincenzo Maiolo e Francesco Riberola¹⁶, che erano a loro volta affiancati da un terzo collaboratore, Antonio Anfosso; a questi va aggiunto anche un quarto dipendente, di origine spagnola, Juan del Hoyo¹⁷. Tra questi, il personaggio di cui ci sono giunte più notizie è Maiolo¹⁸, il genovese accusato di aver sottratto una parte dell'eredità dei Nasso. I rapporti tra le due famiglie liguri sembrano avere luogo almeno dal giugno

¹⁶ Merita di essere sottolineata l'omonimia tra questo fattore e colui che viene definito il più grande mercante di Siviglia sotto i re cattolici. Quest'ultimo rivestì, nella seconda metà del Quattrocento, un ruolo di primo piano nell'industria dello zucchero delle isole Canarie, che amministrò insieme al fratello Cosme, gestendo due mulini. Il Riberola divenne anche amico intimo di Cristoforo Colombo, non svolgendo tuttavia alcun ruolo nei viaggi di scoperta verso le Americhe. In proposito: E. OTTE, *Il ruolo dei genovesi nella Spagna del XV e XVI secolo*, in *La Repubblica internazionale del denaro*, cit., pp. 17-56.

¹⁷ ARCG, leg. 2489, pieza 10, c. 1r, 2° registro. Scrivono i legali dei fratelli Nasso alla corte granadina: «a vos suplico mande que de un libro de los dichos Nassos que al presente esta en poder de Rodrigo Alvarez escrivano desta çiudad se saque un traslado de las partidas de salario que ganavan Antonio Anfosso y Juan del Hoyo de la hacienda de los dichos Nassos».

¹⁸ *Ivi*, c. 8r: Vincenzo viene definito residente a Granada.

del 1569, data in cui Bernardo Nasso, uno dei due fratelli di Domenico, risulta lavorare per Pelegro di Maiolo, zio di Vincenzo, come fattore della compagnia di sua proprietà avente sede in Granada¹⁹ e operante nel commercio della lana. Lo stesso Pelegro (talvolta definito *Pelegro Usodimare* o *Pelegro di Mayolo Usodimare*), appare dopo la morte di Domenico come mittente, insieme allo stesso Vincenzo Maiolo e a Vincenzo Vastanno (personaggio che non comparirà più in seguito), di una lettera inviata a Bernardo e Bartolomeo Nasso²⁰; è quindi presumibile che abbia avuto anch'egli qualche rapporto con la compagnia del mercante ligure.

Anche se in maniera occasionale, le fonti ci forniscono dati intorno agli altri membri della famiglia Maiolo. A causa, infatti, dell'accusa mossagli dai Nasso, Vincenzo finisce in prigione per un periodo di tempo non precisato²¹; Francisco de Valcacar, il suo procuratore, ne richiederà in seguito la scarcerazione²², facendo appello alla nobiltà della casa dei Maiolo. Se si fosse dimostrata l'*hidalguia* di Vincenzo, questi avrebbe potuto usufruire dei benefici riservati agli *hijos dalgos* spagnoli e quindi uscire dal carcere. In tale contesto viene prodotta tutta una serie di documenti da parte dei procuratori di entrambe le parti, al fine (a seconda dei casi) di dimostrare o negare la nobiltà dell'accusato.

Il primo dei documenti è una traduzione, redatta il 23 luglio del 1599 a Granada, dalla «lengua latina en espanola»²³, di uno strumento genovese attestante la nobiltà della famiglia Maiolo. Questo atto risale al maggio del 1576²⁴ e, in pratica, costituisce la prova fondante della difesa di Vincenzo, perché in esso le autorità della città ligure certificano che suo padre Nicola²⁵ e i fratelli dello stes-

¹⁹ AHPG, prot. 168, Martin Davila, Melchior Casas, 1569, cc. 407r-409r, 1569, 21 giugno; un secondo fattore di Pelegro si chiamava Francesco Botario, anch'egli genovese.

²⁰ ARCG leg. 2489, p.za 10, cc. 85r-88r; la lettera è datata 25 dicembre 1595.

²¹ *Ivi*, c. 13v: la fonte indica solo la data della scarcerazione, vale a dire il 27 luglio del 1599.

²² *Ibidem*: «Biçencio Mayolo sea suelto de la carçel y prison en quel esta».

²³ *Ivi*, cc. 1r-v: «en cumplimiento de lo modo por los seniores presidente y oydores desta real audiència traduce de lengua latina en espanola un istrumento».

²⁴ *Ivi*, c. 1v: «dadas Genoba en nuestro ducal palacio al mes de mayo de mill y quinientos y setenta y seis».

²⁵ *Ivi*, c. 4r, 2° reg.: sappiamo che Nicola è il padre di Vincenzo da una *carta de poder* (priva di data) in cui Bernardo Nasso accetta l'eredità lasciataagli dal fratello Domenico. Recita la fonte: «digo y declaro de mi espontanea voluntad que azeto los bienes y herençia del dicho Domingo Naso difunto mi hermano co beneficio y cautela de ynbenfario en la

so, Geronimo, Gregorio e Pelegro, «estan escriptos en el libro de la nobleça²⁶ de nuestra republica», così come lo era il loro padre Vincenzo, nonno dell'imputato²⁷. Inoltre, aspetto non secondario ai fini processuali, tale documento era stato redatto in tempi non sospetti, quindi poteva ancor più influenzare il giudizio della corte.

Il procuratore di Vincenzo, una volta provata la nobiltà del suo cliente, invita il tribunale a fare riferimento a precedenti giudiziari analoghi, riguardanti sempre italiani imprigionati e successivamente prosciolti grazie alla dimostrata condizione di nobili²⁸. È così che veniamo a conoscenza delle vicende di altri due genovesi residenti nel sud della Spagna, Geronimo Lercaro e Prospero Usodimare. Per quanto riguarda il primo, sappiamo per certo che la sua famiglia

manera que el dicho mi hermano me labia deçernida y no de otra manera...y debe baler a...Viçencio Mayolo hijo de Nicolao Mayolo».

²⁶ «Il patriziato urbano genovese risulta diviso in nobili "vecchi" e "nuovi", riflesso più o meno pallido delle tre-quattrocentesche partizioni in nobili e popolari; i "concerti e patti" (sia quelli del 1528 sia quelli del 1576) prevedevano che il libro della "civiltà" (o della nobiltà) non fosse un libro istituzionalmente chiuso, sul modello di quello veneziano, ma che annualmente potessero essere cooptate un certo numero di persone; il patriziato genovese, quindi, si presenta come un ceto sociale aperto a integrazioni dall'esterno, ma queste integrazioni erano possibili solo a discrezione del governo o di qualificate istanze rappresentative del patriziato stesso»: cfr. R. SAVELLI, *Genova nell'età di Van Dyck, Sette quadri con un epilogo* (già pubblicato nel catalogo della mostra *Van Dyck a Genova. Grande pittura e collezionismo*, Milano, 1997, pp. 18-28). Per una panoramica relativa alla composizione e all'organizzazione sociale di Genova nel periodo medievale: G. PETTI BALBI, *Governare la città. Pratiche sociali e linguaggi politici a Genova in età medievale*, Firenze, 2007.

²⁷ ARCG, leg. 2489, p.za 10, cc. 1r-1v: «el Duque y Gobernadores de la Republica de Genoba requeridos por parte de los nuestros nobles ciudadanos Geronimo, Nicolas y Gregorio y Peligro de Mayolo hijos de Vizenzio difunto testificamos por l'autoridad destas nuestras letras y hacemos testimonio en publica fes que estan escriptos en el libro de la nobleça de nuestra Republica Vizenzio su padre y los dichos Geronimo, Nicolas y Gregorio y Pelegro sus hijos como ciudadanos nobles ellos qual tan solamente se escriben a quellos nobles ciudadanos por los quales esta el cuidado y administracion de toda nuestra republica por los quales se elyen los Duques Gobernadores y los de mas magistrados que rigen la republica y la gobiernan y que la casa de suso nombrada de los Mayolos es noble y antigua de aquesta ciudad (...) y que pueden gozar de (...) prebilegios (...) ymmunidades de (...) los de mas (...) nobles de nuestra republica (...) como en otra qualquiera parte del mundo en fes de lo qual mandamos escribir la presente por el ynfascripto cancelario y secretario de nuestra republica que la firmase y que la sellase con nuestro sello».

²⁸ *Ivi*, c. 3r: «Francisco de Valcacar en nonbre de Vicencio Mayolo en el pleito que trato con Bartolome Nasso digo que para presentar en este pleito mi parte tiene necesidad que Damian Maldonado escrivano de provincia mede un testimonio come Geronimo Lercaro ginoves trato pleito sobre su hidalguia y por ser tal hijo dalgo fue mandato soletar»; *ivi*, c. 5r: «Francisco de Valcacar en nombre de Vicencio Mayolo en el pleito que trato con Bartolome Nasso digo que para presentar en este pleito tengo neçesidad (...) de un testimonio que ante se trato Prospero Usodimar zinoves sobre su hidalguia».

era presente a Granada almeno dal 1569, anno in cui è attestata l'attività della compagnia commerciale di Michele Lercaro, *vecino* di Granada, e Gian Agostino Vivaldi²⁹. Di Geronimo sappiamo che fu imprigionato il 10 gennaio del 1594³⁰ per non aver pagato, undici anni prima a Lisbona, un debito di 500 ducati portoghesi pari a 5000 real castigliani³¹. Il suo creditore si chiamava Lopez Mendez³², ma fu Antonio Mendez, suo erede, a intentare una causa contro di lui³³. Anche il Lercaro, facendo riferimento alla sua condizione di nobile era riuscito ad aggirare le maglie della giustizia spagnola e, dopo neanche due mesi e mezzo di reclusione, a sfuggire al carcere³⁴.

Circa le origini del protagonista del secondo processo non sappiamo molto, ma il suo cognome – lo stesso Usodimare che accompagna talvolta il nome di Pelegro, lo zio di Vincenzo Maiolo – potrebbe far supporre qualche legame di parentela tra questi personaggi; le fonti chiariscono anche che era «vezino de la ciudad de Murçia»³⁵. Anche le ragioni che portarono Prospero in carcere sono relative a debiti non pagati, denunciati degli eredi di Felipe de Almengan³⁶; il

²⁹ AHPG, prot. 168, Martin Davila, Melchior Casas, 1569, fol. 70r-v, 23 febbraio 1569.

³⁰ ARCG, leg. 2489, p.za 10, c. 3v: «en esta ciudad en diez de henero de mill y quinientos e noventa e quatro Francisco de Alcocel alguacil desta ciudad hizo execucion por bienes del dicho Geronimo Lercaro...le prendio el cuerpo y lo pusso en el carçel desta ciudad».

³¹ *Ivi*, c. 3v: «en seys dias del mes de abril de mill y quinientos y ochenta y tres annos parece que el dicho Jeronimo de Lercaro se el ligo de pagar a Lopez Mendez de tomar de la dicha ciudad de Lisboa quinientos ducados de moneda portuguesa que haben cinco mill rreales castellanos».

³² Le fonti prese in considerazione non specificano la nazionalità dei Mendez, né le ragioni per cui vantavano, proprio a Lisbona, un credito nei confronti del mercante genovese. Si può comunque legittimamente supporre che si trattasse di motivazioni legate a scambi commerciali.

³³ ARCG, leg. 2489, p.za 10, c. 3v: «se pressento la dicha obligacion por parte del dicho Antonio Mendez y se pidio mandamiento contra el dicho Geronimo de Lercaro por los dichos cinco mill reales y costas».

³⁴ *Ivi*, c. 4v: «En la ciudad de Granada a veintes dos dias del mes de março de mill y quinientos e noventa y quatro annos (...) en esta corte abiendo visto los autos deste pleito que sson entre partes de la una Antonio Mendez de tomar como hredero de Lope Mendes y de la otra Geronimo de Lercaro genoves dixio que mandava emandado que el dicho Geronimo Lercaro no este presso por esta deuda y por ella mandase asulto de la prission en que esta».

³⁵ *Ivi*, c. 8r.

³⁶ *Ivi*, c. 6v: «en cumplimiento del auto de los seniores de la real audiençia desta çiuudad de Granada yo Gabriel Perez (...) escrivano publico del numero desta dicha çiuudad doy fes que por un pleito que ante mi passa parece que en esta çiuudad de Granada en trenta y un dias del mes de março de mill e quinientos y noventa y nueve annos ante el liçenciado Fran-

genovese riuscì comunque a dimostrare la propria nobiltà e quindi ad abbreviare la permanenza nella *carçel real*³⁷.

Le prove e i precedenti giuridici prodotti dal procuratore di Vincenzo Maiolo convincono nella nostra circostanza la corte granadina a procedere alla liberazione dell'imputato, avvenuta il 27 luglio 1599³⁸.

La presentazione di questi documenti, e quindi la scarcerazione del fattore, provoca la reazione di Bernardo e Bartolomeo Nasso, rappresentati dal procuratore Baltasar de Frias. Quest'ultimo presenta alla corte granadina una serie di prove che confutano la tesi dell'*hidalguia* di Vincenzo Maiolo. Il primo attacco agli argomenti della difesa consiste nell'affermare che il genovese non è nobile di sangue, bensì di privilegio, dato che risulta essersi *agregado*³⁹ alla famiglia Usodimare⁴⁰, e che quindi non può beneficiare dei diritti di cui godono i nobili spagnoli. Inoltre, secondo il legale, se qualche membro della sua famiglia ha rivestito incarichi tra i nobili della città di Genova, è stato solo grazie alla suddetta aggregazione, dato che questi uffici possono essere affidati anche agli associati⁴¹. A conferma di ciò il rappresentante degli eredi cita un episodio accaduto a Geno-

cisco de Guernica alcalde mayor desta çidad se presento por parte de Prospero Usodemar una petiçion diziendo que el avia mas de tres annos que estava preso en la carçel real desta corte a pedimento de los herederos del liçenciado Felipe de Almengan sobre çierto çienso que pretendia que redimiese en que le avia fiado el dicho liçenciado».

³⁷ *Ivi*, c. 8r: «Prospero Usodemar dixe que es cavallero hijo dalgo deçendiente de la casa de Usodemar que esta casa de cavalleros hijos dalgo en la sennoria de su archivo en la sennoria de Genova y por tal esta val scripto y asentado en el libro que el senado de la dicha sennoria tenia en su archivo donde se escrivien los que decienden de tales casas como pareçia».

³⁸ *Ivi*, c. 13v: «en la çidad de Granada a veinte y siete dias del mes de jullio de mill y quiniento e noventa e nueve annos. Vista por los sennores oydores del audiençia de su Magestade esta petiçion presentada por parte de Bicencio Mayolo en el pleito que trateron Bartolome Nasso y consortes in que pide soltura dixeron que mandavan y mandaron quel dicho Bicencio Mayolo sea suelto de la carçel y prison en que esta».

³⁹ *Ivi*, c. 19r: «sin embargo de qualquier exception que allegue de hidalguia de la parte contraria puede pretender no es de sangre si no de privilegio por averse agregado a la familia de Usodemar y antes desto era hombre llano (...) y assi en ninguna manera en estos reynos puede gozar de exempcion ni privilegio de hombre hijo dalgo y si algunos officios an tenido su padre o parientes que seden a hombres nobles de la ciudad de Genova a sido mediante la dicha agregacion y privilegio».

⁴⁰ Tale particolare spiegherebbe la conoscenza delle vicende giudiziarie di Prospero Usodimare e il loro utilizzo da parte della difesa di Vincenzo Maiolo; quest'ultimo potrebbe essersi "aggregato" (*agregado*) alla nobile famiglia genovese grazie a un matrimonio, ma le fonti esaminate tacciono su questo particolare.

⁴¹ ARCG, leg. 2489, p.za 10, c. 30r: «presupuesto que por estatutos de Genova esta confundida la nobleça de sangre y la de privilegio y estatuto y assi quien prueba ser hidalgo de Genova no prueba serlo de sangre pues lo puede ser de privilegio».

va nel 1575, ovvero una *discordia* tra nobili e popolari in cui Maiolo e i suoi familiari avevano parteggiato proprio per questi ultimi ed erano, quindi fuoriusciti dalla città⁴².

Un secondo fattore di Domenico era Francesco Riberola, anch'egli genovese, a volte definito «estante en Motril»⁴³, in altre occasioni «residente»⁴⁴ o «vecino de Granada»⁴⁵. Come già accennato, fu proprio lui a presiedere alla stesura dell'inventario dei beni del mercante ligure e a ricevere tale incarico proprio da Vincenzo Maiolo⁴⁶. Di sicuro possiamo dire che lavorava per la compagnia del mercante genovese almeno dal 1591, dato che tra i registri di quest'ultimo ne risulta uno, risalente a tale data, in cui Francesco compare come depositario per la compagnia di una somma di 3250 reales⁴⁷. Risulta essere il figlio «de lo repetable doctor Otavian», nobile genovese⁴⁸, probabilmente già morto nel 1594.

⁴² *Ivi*, cc. 19r-v: «por que el anno de setenta y cinco quando avia discordia en la dicha ciudad de Genova entre nobles y populares la parte contraria y los de su linage se quedaron en la ciudad con los populares por ser dellos y fueron contra los nobles antiguos y se salieron de la dicha ciudad».

⁴³ *Ivi*, c. 36r.

⁴⁴ *Ivi*, c. 38r: «Francisco Riberola ginobes residente en esta ciudad» [Granada].

⁴⁵ *Ivi*, c. 38v.: «Francisco Riberola ginobes vecino de Granada».

⁴⁶ *Ivi*, c. 38r: «en la ciudad de Granada a veinte y cinco dias del mes de setiembre de mill y quinientos e noventa y quatro annos. En presençia de mi el escrivano e de los testigos aqui contenidos paresçio presente Biçençio Mayolo ginobes residente en esta ciudad como albaçea de Domingo Nasso ginoes ques ya difunto otorgo su poder un plido el que de derecho para ser balido se requiere a Francisco Riberola ginobes residente en esta ciudad que sta presente para que baya a la villa de Motril haga en su nombre (...) como a tal albaçea del dicho Domingo Nasso le toca inbentario de sus bienes y haçienda (...) lo suso dicho pueda tomar quantas a quales quier personas en cuyo poder estubieren quales quier bienes del dicho difunto y para este efecto pueda tomar quales quier libros y otras quantas quel suso dicho aya dejado de quales quier personas que las tubieren y recibir y cobrar quales quier maravedis en mercadurias e otras quales quier cossas que por fin y muerte del suso dicho difunto ayan quedado dar dello las cartas de pago que le fueren pedidas y demandadas con la fuerças y firmezas que para su balidacion se requieran y recibido todo en acudiendo con todo a la boluntad ultima del dicho Domingo Nasso porque el poder que para todo lo suso dicho e para cadauna cossa e parte dello se requiere e se le dio con libre y general administracion y con facultad de que para en quanto a el ynjuiciär lo pueda sustituyr en forma e dendo luego pruebo lo del dicho Francisco Riberola en su nombre hiciere hotorgare e para lo aber por firma lo obligo los bienes del dicho Domingo Nasso abido e por aber lo firmo de su nombre».

⁴⁷ *Ivi*, c. 43v: «y ten su manual del dicho libro escrito en çiento y doze hojas que la primera enpieça Jesus mill y quinientos y noventa y un annos en doze de março en Motril (...) y en postiera acaba diçiendo caja por Francisco Riberola tres mill y dosçientos y zinquenta rreales».

⁴⁸ Si tratta della stessa *carta de poder* che ci informa sulla discendenza di Vincenzo Maiolo e in cui Bernardo Nasso accetta l'eredità di Domenico. Il documento è senza data, ma le circostanze (in particolare la morte del Nasso avvenuta sicuramente poco tempo prima) indicano trattarsi del 1594. *Ivi*, c. 4r, 2° reg: «Francisco Rribarola hijo de lo repetable doctor Otavian difunto».

Dopo la scomparsa del Nasso, Riberola è il fattore che appare più impegnato nella gestione degli affari della compagnia, o perlomeno quello che viene incaricato di sbrigare la maggior parte delle questioni burocratico-amministrative conseguenti alla morte del titolare. La stessa rilevazione dei beni di Domenico rappresentò un incarico oneroso, dato che per essa vennero impiegati almeno tre giorni⁴⁹, sia pure con alcuni momenti di riposo⁵⁰. Lo stesso fattore è colui che individua un errore nella stesura dell'elenco; più precisamente fa notare allo scrivano del tribunale che, nella conta delle scorte di zucchero di proprietà del Nasso, erano stati registrati tredici *pilones* in più⁵¹.

Oltre alla redazione degli inventari troviamo Riberola impegnato a Granada, nell'ottobre del 1594, nella risoluzione di problemi relativi alla gestione dell'*hacienda*⁵². Lo stesso Francesco è colui che dichiara che Domenico possedeva, proprio nella città andalusa, dei registri contenenti crediti non riscossi, relativi all'allevamento di bestiame, in particolare di suini e ovini, per il recupero dei quali era già stato fatto ricorso alla giustizia spagnola⁵³.

Nel novembre del 1594 vediamo Francesco impegnato come semplice testimone, con Vincenzo Maiolo, di un episodio che illumina ulteriormente riguardo alle attività commerciali di Domenico Nasso. Si tratta dell'arrivo a Motril di una nave carica di merci a

⁴⁹ L'inventario venne redatto nei giorni 27, 28 e 30 settembre del 1594.

⁵⁰ ARCG, leg. 2489, p.za 10, cc. 40r-v: «y con esto por ser ora de medio dia no se proseguio con el dicho ynventario (...). En la dicha villa de Motril oy dicho dia veinte y siete de setiembre despues de mediodia el dicho alcalde mayor por presençia de mi el dicho escrivano y del dicho Francisco Riberola y testigos se fue prosiguiendo con el dicho ynventario en la manera siguiente».

⁵¹ *Ivi*, c. 46v: «así mismo declaro el dicho Francisco Riberola que en un aposento donde se contaron mill y quatro çientos y treinta y quatro pilones de açucar blanco principal enapelados que stan ynventariados el dicho Antonio Anfosso los bolbio a contar y pareçe que ay menos triçe pilones».

⁵² *Ivi*, cc. 45v-46r: «en la villa de Motril a quatro dias del mes de octubre de mill y quinientos y noventa y quatro annos ante mi el escrivano y testigos pareçio presente Francisco de Riberola ginobes como albaçe de Domingo Nasso (...) y dijo que ha estado en esta villa entendiendo en la haçienda que deço el dicho Domingo Nasso por su fin y muerte e ynventariandola todo lo que abido como consta por los autos e ynventarios que sobre ellos se a firmado ante el dicho escrivano y ago requiere y irse a la çudad de Granada a negoçios que ynportan a el y a la dicha haçienda».

⁵³ *Ivi*, c. 44r: «el dicho Francisco Riberola dizo que de mas de los dichos bienes contenidos en este ynventario en la çudad de Granada ay bienes ganado de çerda y deudores de obejas que se lende requisitoria para la ustiça de la dicha çudad para que se haya el dicho ynventario».

quest'ultimo destinata, ma giunta ormai dopo la sua morte. Sorge a questo punto la necessità di comprendere nella lista dei beni del genovese anche questa ulteriore partita di prodotti e ancora una volta dovranno essere i nostri fattori, in veste di esecutori testamentari, a farsi carico di questa incombenza dietro sollecitazione di Meneses de Villegas, *alcalde* maggiore della città di Motril⁵⁴. Quest'ultimo dispone che Juan de la Cruz, *alguazil* della città, si rechi sulla spiaggia di Motril con uno scrivano ed entri in contatto con l'equipaggio della nave per registrare i beni trasportati⁵⁵. L'incontro col personale di bordo avviene il 16 novembre 1594⁵⁶, ma i due funzionari il giorno prima si trovano coinvolti, loro malgrado, anche nel trasbordo delle merci. Annota amaramente Sebastian de Garcillan:

En la villa de Motril a quince dias del mes de nobiembre del dicho anno el dicho alguazil mayor por presençia de mi el dicho escrivano fue a la playa ocupado embarcando cajas de azucar y no aber persona que se quedase con ellas el dicho alguazil lo dejo hasta mannana diez y seis del presente. Sebastian de Garçillan escrivano⁵⁷.

Riguardo alle merci importate, possiamo indicarne con certezza sia la qualità che la quantità, grazie a una scrittura del 17 novembre 1594, redatta nello stabilimento di produzione dello zucchero del defunto Domenico, «estra muros de la villa de Motril»⁵⁸. È qui che

⁵⁴ *Ivi*, c. 47r: «el licenciado Meneses de Villegas alcalde mayor de la dicha villa dijo que de mas de los bienes ynventariados en este ynventario a benido en esta villa e playa della un nabio con muchas mercaderias el dicho Domingo Nasso e por que conbiene que ansi mismo se ynventarien e se tenga quenta y rrazon de los bienes mercaderias lotras cossas que bienen y quien lo rreziba y en todo se tenga e aya la quenta y rrazon que conbiene mando se notifique a Biçençio Mayolo y Francisco Rriberola albaças del dicho Domingo Nasso y se apremie a el dicho escrivano de la dicha nao y a las de mas personas a cuyo cargo estubiere los rrecados e fatorios de la dicha nao luego las eziban e se pongan un traslado de todo ello a los suso dichos albaças».

⁵⁵ *Ivi*, c. 47r: «e mando Juan de La Cruz alguazil mayor de la dicha villa baya juntamente con el presente escrivano a cumplir e hazer todo lo contenido».

⁵⁶ *Ivi*, c. 47v: «en la playa de la villa de Motril a diez y seis dias del mes de nobiembre del dicho anno de noventa y quatro el dicho alguazil trujo personalmente el dicho escrivano del dicho nabio. Sebastian de Garcillan escrivano publico».

⁵⁷ *Ibidem*.

⁵⁸ *Ibidem*: «en el ingenio de Domingo Nasso estra muros de la villa de Motril a diez y siete dias del mes de nobiembre de mill y quinientos y noventa y quatro annos el dicho Biçençio Mayolo en cunplimento del auto del dicho alcalde mayor ynventario los bienes e mercaderias que binieron en la dicha nao dirigida al dicho Domingo Nasso que son los siguientes sesenta y tres balones de papel a diez y seis rrezmas cada balon / veinte y nueve cajas de aço / tres çientos quintales de hierro / dos mill y seis çientos tablas / un barril de

alla presenza di Vincenzo Maiolo e Francesco Riberola viene redatto l'ennesimo inventario di beni appartenuti o, come in questo caso, destinati a Domenico Nasso. Veniamo così a conoscenza dell'ultimo carico che il mercante della città di San Giorgio aveva richiesto prima della sua morte e scopriamo che si trattava di prodotti estremamente diversificati, che andavano dalla carta per avvolgere lo zucchero, alle tavole di legno, alle pezze di lana di cammello fino ad arrivare alle casse di specchi. Ma il dato più sorprendente, tra quelli di quest'ultima lista, è relativo all'importazione di acciaio (ventinove casse, dal peso non specificato) e soprattutto di ferro (trecento quintali).

Purtroppo non conosciamo la provenienza di questa nave; tra le carte del processo emergono tuttavia dati in grado di illustrare altri movimenti mercantili riguardanti diversi protagonisti del procedimento in questione. Troviamo ad esempio una dichiarazione di Vincenzo Maiolo, risalente al 26 gennaio del 1596, che testimonia l'esportazione verso il porto di Livorno di 3004 *arrobas*⁵⁹ di zucchero, disposta da Bernardo e Bartolomeo Nasso. La nave noleggiata era in questo caso la *Santa Maria Madalena* di cui risulta armatore Adrian Joaven, fiammingo⁶⁰.

La stessa scrittura ci illumina sul ruolo del terzo dei fattori di Domenico Nasso, vale a dire Antonio Anfosso, «vecino de Granada»⁶¹. Questi risulta essere colui che si interessa più da vicino della manifattura di zucchero del mercante/imprenditore genovese. Mentre gli altri fattori sembrano occuparsi principalmente di questioni inerenti l'importazione e l'esportazione di merci (compreso lo zucchero), Antonio appare infatti come il più direttamente coinvolto nel pro-

clabaçon / una cajilla de bidios / veinte y nueve pieças de pelo de camello / quatro cajas de espejos / los quales dichos bienes y mercaderias del dicho Biçençio Mayolo con juramento en forma de derecho declaro que binieron dirigidos al dicho Domingo Nasso y son de Bartolome Nasso su hermano de quien tiene el dicho Biçençio Mayolo poder y en birtud del como tal procurador los rrezibe y lo firmo de su nombre testigos Diego de Baldibiesso y Francisco Riberola y Juan de La Cruz alguazil mayor».

⁵⁹ Il termine *arroba* definisce un'unità di misura di massa equivalente a circa kg 11,5. La parola deriva dall'arabo *ar-rub*, "un quarto": ovvero un quarto di 100 libbre. Veniva indicata col grafema @.

⁶⁰ ARCG, leg. 2489, p.za 10, c. 79r: «digo yo Biçençio Mayolo que las tres mill y quatro arrobas de açucar de principal y guita que se cargaron en la nao nombrada Santa Maria Madalena patron Adrian Joaven flamenco que fueron pilones cinco mill y ciento y noventa y uno que se enbiaron en ducientas y setenta y dos cabas a Liborno (...) de orden de Bernaldo y Bartolome Nasi».

⁶¹ *Ivi*, c. 81 r.

cesso di produzione. È Anfosso che consegna a Vincenzo Maiolo, su ordine di Bernardo e Bartolomeo Nasso, lo zucchero da imbarcare verso Livorno. La medesima fonte informa che tale zucchero è stato prodotto dallo stesso Antonio, nella manifattura motrilena, nella stagione precedente, ovvero nel 1595⁶².

Le carte del processo attestano anche in altre circostanze il ruolo del fattore in questa particolare attività aziendale, piuttosto che in altre svolte dall'*hacienda*. Infatti, una lettera del 23 dicembre 1595⁶³, firmata da Vincenzo Maiolo, Pelegro di Maiolo e Vincenzo Vastano⁶⁴ e inviata a Genova a Bernardo e Bartolomeo Nasso, precisa che Anfosso era entrato in possesso dello stabilimento di Domenico. La ragione del mutamento di proprietà risale a un debito che quest'ultimo aveva contratto con lo stesso Antonio, pari a 24000 scudi⁶⁵. Alla morte del titolare il fattore, per recuperare il suo credito, prende possesso della manifattura; starà poi agli eredi risarcire eventualmente il creditore, rientrando in possesso della manifattura.

Un altro dato contenuto nella stessa lettera che ci conferma il coinvolgimento diretto del fattore nello zuccherificio, è quello relativo all'accenno alla necessità, da parte di quest'ultimo, di disporre di caldere per la cottura del succo di canna, sia per l'attività produttiva, che per un'eventuale vendita⁶⁶. Tali recipienti risultano trasportati da una nave che, alla fine del 1595, i membri della compagnia stavano aspettando con evidente impazienza, soprattutto per liberare l'*ingenio* dallo zucchero già prodotto⁶⁷.

⁶² *Ivi*, c. 79r: «digo yo Bicençio Mayolo que (...) las arrobas (...) de açucar (...) me las entrego Antonio Anfoso de orden de Bernaldo y Bartolome Nasi (...) El dicho Antonio Anfoso los a beneficiado en esto ingenio que tienen en esta villa de Motril en la tenpoda de noventa y cinco».

⁶³ *Ivi*, cc. 85r-87v.

⁶⁴ Tale personaggio compare negli atti del processo solo in questa occasione. Si può supporre comunque che abbia svolto un ruolo nella compagnia genovese probabilmente solo dopo la morte di Domenico Nasso, dato che non emerge mai nei documenti contemporanei o direttamente riferibili a quest'ultimo.

⁶⁵ *Ivi*, c. 86v: «no alle bienes del difunto sennor Domingo Nasso para pagarse pues que Antonio Anfosso a tomado la posesion de todos esos bienes en virtud de la escritura hecha ay de los veinte y quatro mill escudos».

⁶⁶ *Ivi*, c. 86r: «por tener tambien algunas calderas que de mas que se venderian muy bien podria tambien ser que Antonio tuviese menester de algunas que quando subçediesse alguna quiebra seria de grande ynconviniente no tenellas».

⁶⁷ *Ivi*, c. 86r: «y tambien nos desplaze que hasta agora no ayais allado nao para encaminar para Motril. A razon la havreis despues allado y desseamos en gran manera que allegue presto para desenbarazar el ingenio (...) los azucares estan todos aparejados y ni mas ni

Anche Antonio Anfosso sembra aver avuto un ruolo importante subito dopo la morte del Nasso, non solo per il contributo all'aspetto produttivo della sua attività, ma anche per la gestione del momento successivo alla scomparsa del titolare dell'azienda. Fu proprio lui, del resto, che si trovò fisicamente presente al momento della morte del mercante ligure⁶⁸. Lo vediamo poi impegnato nella consegna a Francesco Riberola (che agisce in veste di esecutore testamentario) di 300.000 maravedis, pertinenti al patrimonio di Domenico, al momento della redazione dell'inventario dei beni di sua proprietà⁶⁹. Nella stessa circostanza risulta in possesso di 130 real da ascrivere al patrimonio del defunto principale⁷⁰; inoltre, è proprio Anfosso che riceve in consegna tutti i beni di Nasso, assumendosi⁷¹ l'onere di gestirli nel momento in cui gli altri fattori, sempre per motivi inerenti all'amministrazione dei beni del mercante, sono costretti a lasciare Motril⁷². La stessa annotazione risalente al 4 ottobre 1594 ci porta a conoscenza del fatto che fu proprio lo scomparso commerciante genovese a designare gli esecutori testamentari nelle persone dei suoi fattori, segno evidente di una fiducia in questi ultimi, che i suoi eredi non mantennero almeno a indirizzo di Vincenzo Maiolo.

Le fonti tacciono quasi completamente riguardo a Juan del Hoyo; di questo collaboratore della compagnia genovese sappiamo infatti soltanto che è inserito nel libro paga dei Nasso⁷³ e che,

menos las espumas, y si se detendra la nave todavia algunos dias en llegar se le dara de las dichas espumas muchas mas procedida de las quatrocientas formas que se beneficiaron».

⁶⁸ *Ivi*, c. 43v: «Antonio Anfosso persona que asistido con el dicho Domingo Nasso y estaba en su casa e ingenio quando el dicho Domingo Nasso murio». Questa annotazione porterebbe a credere che l'impianto di produzione e la casa fossero contigui.

⁶⁹ *Ivi*, cc. 43r-43v: «los treçientas mill maravedis que en este ynbentario se ynbentariaron (...) oi dicho dia los trujo el dicho Antonio Anfosso y los entrego al dicho Francisco Riberola como albaçea y administrador».

⁷⁰ *Ivi*, c. 42v: «mas se inbentariaron çiento y treinta rreales que declaro con juramento en forma de derecho Antonio Anfosso que hallo en un arcal en menudos».

⁷¹ *Ivi*, c. 46v: «de todos los quales dichos açucares y de todo lo de mas bienes y maravedis contenidos en este y en el otro ynbentario el dicho Antonio Anfosso como tal administrador se dio por entregado dellos para los tener de manifesto y acudir con ellos a quien los obiere de aber y administrallos con todas las cannas que dejo el dicho Domingo Nasso segun y como el suso dicho lo declaro por su testamento lo qual se obligo del administrar dandole dineros para ellos los que fueron nezarios».

⁷² *Ibidem*: «para que aya cuidado y se administre los açucares y cannas y todos los de mas bienes quel dicho Domingo Nasso dejo dizo que (e)ntregaba y entrego a Antonio Anfosso jynobes las claves de toda la cassa y de los açucares que (e)stan asentados en el dicho ynbentario para que los administre y tenga».

⁷³ *Ivi*, c. 1r, 2° reg.. Vedi anche la nota 16.

successivamente alla morte di Domenico, è testimone al momento della redazione degli inventari⁷⁴. Probabilmente si occupava dell'approvvigionamento delle canne necessarie alla produzione della manifattura, dato che risulta possedere terre destinate a quest'uso, i cui frutti erano divisi con il datore di lavoro⁷⁵. È verosimile che in questo caso Domenico si sia occupato di impiantare la coltivazione e Juan abbia messo a disposizione il suo terreno. Al momento della raccolta i due dividevano il prodotto ma non sappiamo in che proporzione, dato che le fonti indicano solo la parte spettante a Nasso, corrispondente a una superficie di 21 marjales di coltivo, ovvero a 1,125 ettari⁷⁶.

Domenico Nasso affittuario di cañaverales

Una sezione dell'inventario redatto post-mortem relativo ai beni del mercante genovese comprende le coltivazioni di canna da zucchero che quest'ultimo controllava per rifornire il suo stabilimento di materia prima per la produzione⁷⁷.

Nella stragrande maggioranza dei casi si tratta di terreni presi in affitto, come si desume dal fatto che oltre all'estensione, al tipo di canna che vi si coltiva e all'ubicazione, è indicato il nome del proprietario. Non si conosce con esattezza la tipologia contrattuale; il solo caso in cui si specifica la quota spettante al proprietario è quello di Juan del Hoyo, per il quale si chiarisce trattarsi di *aparçeria*, vale a dire di fitto con canone parziario, ma non abbiamo elementi per affermare con sicurezza che in tutti i casi si sia verificata tale evenien-

⁷⁴ *Ivi*, c. 46v.

⁷⁵ *Ivi*, c. 43r: «y ten la bega en haça de Juan de Hoyo en el pago de la Binas de aparçeria la hayança con el dicho Juan de Hoyo y son veinte y un marjales de canna segundera».

⁷⁶ Il marjal era una misura di superficie corrispondente a un quadrato avente per lato 27,5 varas, vale a dire 23 metri circa, dato che una vara misurava 0,837 m. Quindi un marjal corrispondeva a 529,8 metri quadrati. In proposito vedi: L. MORELL y TERRY, *Equivalencias métricas de la Provincia de Granada*, Granada, 1909-1997, p. 14, e A. MARCOS BURRIEL, *Informe de la ciudad de Toledo al Consejo de Castilla sobre igualacion de pesos y medidas*, Toledo, 1991, p. 35. Il manuale di Morrell y Terry riporta a p. 65 anche un rapporto di equivalenza tra marjal e metri quadrati uguale a 1: 528,42. La differenza, per altro minima, tra il suo e il mio calcolo è senz'altro dovuta all'adozione, da parte mia, della misura della vara riportata nel testo di Burriel. Ho preferito adottare il mio calcolo perché risultante dal confronto tra i due testi di riferimento.

⁷⁷ ARCG, leg. 2479, p.za 10, cc. 42v-43r.

za. Si ha in ogni caso la sensazione che il nostro mercante scegliesse per la locazione piantagioni già avviate e ne acquistasse in anticipo il raccolto.

Per rendere immediatamente percepibile la dimensione, l'ubicazione e la proprietà delle varie parcelle, si veda la tabella 1, riassuntiva delle registrazioni presenti nel processo, relative ai terreni locati da Domenico Nasso.

Il primo dato che emerge dalla lettura della tabella è quello relativo all'estensione del coltivo. Sommando la superficie di tutti gli appezzamenti controllati, si raggiunge l'estensione di 546 *marjales*, equivalenti a circa 29 ettari, a fronte di un'unica sua proprietà di circa 3200 metri quadrati (sei *marjales*), lavorata dal suo *criado* Diego de Medrano.

Un altro elemento che si evidenzia è legato alle diverse qualificazioni della canna da zucchero coltivate. In sei casi su tredici si tratta di *halifas*, termine che nella costa andalusa rimanda a una canna tagliata a due anni dalla semina⁷⁸ o dall'ultimo taglio⁷⁹. Le rimanenti piantagioni vengono definite col termine *segundera*, che potrebbe indicare un'identica circostanza di taglio, ma anche meno verosimilmente, un'altra qualità di canna da zucchero.

Ultima notazione quella relativa alla proprietà delle parcelle, tutte (meno l'unica di Domenico) appartenenti a personaggi o enti spagnoli, probabilmente motrileni, ma la cui produzione è nelle mani del mercante italiano, ciò che conferma per il XVI secolo il ruolo chiave dei genovesi nella diffusione della canna e nella produzione dello zucchero.

⁷⁸ Il ciclo vegetativo della canna da zucchero è di circa un anno, sebbene il primo taglio non esaurisca le possibilità della pianta; quest'ultima, infatti, può rigenerarsi per molte stagioni, ma con un progressivo impoverimento della resa. Di qui la necessità di rinnovare periodicamente le colture, secondo i differenti paesi o procedimenti agricoli impiegati, circa ogni due o tre anni. Nella regione di Al-Andalus al-Hāỵy al-Garnāti consiglia di irrigare le canne, dopo l'impianto, ogni otto giorni e di non sarchiarle prima della fine di aprile, mentre a maggio si dovranno diserbare perfettamente. Ad agosto si tolgono le parti più deboli della pianta per permettere alle più robuste di crescere in maggior misura, mentre a gennaio si procede alla raccolta. Grazie agli agronomi islamici dell'XI e XII secolo è possibile anche ricostruire le varie fasi della coltivazione del *qasab-al sukkar*. Secondo Ibn al-'Awwām, che a sua volta cita Ibn Haṣṣāy, la coltura inizia «il 20 del mese di marzo». Sull'argomento si veda: V. LAGARDÈRE, *Canne à sucre et sucreries en Al-Andalus au moyen âge. (VIII-XV ième s.)*, in *Ciencias de la naturaleza en Al-Andalus. Textos y estudios*, III, a cura di E. García Sánchez, Granada, 1994, pp. 349-351.

⁷⁹ In proposito vedi: M. MARTÍN, A. MALPICA CUELLO, *El azúcar en el encuentro entre dos mundos*, Madrid, 1992, p. 170.

PROPRIETARIO	SUPERFICIE IN <i>MARJALES</i>	UBICAZIONE	COLTURA
Luis Ramirez de Haro	28	Pago del Habul	Canna <i>halifas</i>
Tierras de la menor de papelas	50	Camino del Tarae	Canna <i>dulze halifas</i>
<i>Capellania</i> di Francisco de Herrera	10	Camino del Tarae	Canna <i>dulze halifas</i>
<i>Licenciado</i> Pedro Adriano	18	Camino del Tarae	Canna <i>dulze halifas</i>
Miguel Bidal	16	Camino del Tarae	Canna <i>dulze halifas</i>
Viene specificato solo: <i>en diferentes haças</i>	170	Pago dell'Algaida	Canna <i>dulze halifas</i>
<i>Doctor</i> Çeron	100	Pago dell'Algaida	Canna <i>segundera</i>
Juan de L'Hoyo	21	Pago della Bina	Canna <i>segundera</i>
Diaz Sanchez	18	Pago della Bina	Canna <i>segundera</i>
Luis Monteaguto	22	En la pucha del patron	Canna <i>segundera</i>
Luis de Paniça	70	Camino del Tarae	Canna <i>segundera</i>
Juan Dabila	17	Pago del Habul	Canna <i>segundera</i>
Domenico Nasso; lavorata da Diego de Medrano	6	<i>Junto a la de Paniça</i> (Camino del Tarae)	Non specificata

Tab. 1 *I terreni locati da Domenico Nasso**Un'altra forma di approvvigionamento*

Nonostante la quantità di canna da zucchero prodotta nelle piantagioni dallo stesso affittate, Domenico Nasso risulta anche comperarne da terzi: infatti, una parte del già citato inventario dei beni è relativa a tale tipo di transazioni⁸⁰. L'elenco rende noti sia i nomi dei venditori che la quantità di canna comprata, annotando spesso anche la superficie di coltivo corrispondente. È interessante notare che la quantità di materia prima acquistata viene indicata in *tareas*, termine che in questo caso sembra suggerire il lavoro di una giornata di raccolta⁸¹; la tabella 2 schematizza tutte le acquisizioni riportate nell'inventario.

A questo punto passiamo a confrontare i dati relativi alle canne acquistate con quelle di produzione propria. Non essendoci dati cer-

⁸⁰ ARCG, leg. 2489, p.za 10, c. 43r.

⁸¹ Il termine *tarea* si utilizzò in Spagna esclusivamente come unità di misura della canna da zucchero, e oltre all'accezione sopra riportata, poteva anche indicare una unità di misura compresa tra le 480 e le 600 *arrobas* e anche la quantità di canna necessaria a un ciclo completo di molitura di un *ingenio*. In proposito vedi: M. MARTÍN, A. MALPICA CUELLO, *El azúcar en el encuentro*, cit., p. 174.

VENDITORE	TAREAS	SUPERFICIE CORRISPONDENTE
Alonso de Trujillo	4	Non indicata
Miguel de Leon	2	6 marjales
Pedro Melendez	1,5	3 marjales
Pedro Gutierrez	2,5	Non indicata
Alonso de Perea	4	6 marjales
Alonso Perez	12	22 marjales
Alonso de Leon	5	8 marjales
Alonso de Peco	2	4 marjales
Pinel Tendero	6	12 marjales
Geronimo de Santiago Almotaçen	3,5	14 marjales
Navarrete <i>pastelero</i>	3,5	8 marjales
Alonso de Biedma Sarjento	2,5	5 marjales
Alonso Izquierdo	1,5	3 marjales
Bernal <i>frances aguador</i>	14	36 marjales
Martin Mena	7	10 marjales
Gaspar Salzedo	18,5	40 marjales

Tab. 2 *Gli acquisti di canna da zucchero di Domenico Nasso*

ti relativi alla quantità della materia prima comperata, ci possiamo limitare a quelli, peraltro non meno esplicitivi, legati all'estensione del coltivo i cui frutti erano oggetto di compravendita. Senza tener conto dei due casi in cui non è indicata la superficie della piantagione, l'estensione complessiva dei terreni di cui Domenico compra il prodotto è pari a 177 marjales, pari a poco più di 9 ettari⁸², cioè circa il 30% della superficie di terreno da lui direttamente controllato tramite la locazione.

Il totale delle acquisizioni del mercante genovese riguarda, quindi, approssimativamente, una superficie coltivata a *cañamiel* di 723 marjales, equivalenti a una quarantina di ettari. Quest'ultimo è un dato che conferma la rilevante statura economica e sociale di Domenico Nasso, anche alla luce del fatto che nel 1572 è testimoniata la presenza complessiva, nel territorio di Motril, di 6000 marjales di terra messa a coltura a canna da zucchero⁸³; ammesso che il dato permanga venti anni dopo, il nostro mercante si trova a controllare circa il 12% della produzione totale di canna dell'intera comunità.

⁸² Per l'esattezza si tratta di 93.774,6 metri quadrati, calcolando che un marjal ne misura 529,8.

⁸³ Vedi: A. MALPICA CUELLO, *Arqueología y azúcar*, cit., p. 134.

Un ultimo dato relativo all'acquisto di materia prima, ricavabile dalle carte del processo, è quello attinente al loro costo. Almeno in un caso, i fattori di Domenico provvidero al pagamento degli acquisti effettuati dal loro principale. Si tratta delle canne comprate dalla piantagione del pasticcere Francisco Nabarrete che vennero saldate con 800 reales da Diego de Medrano, con denaro consegnatogli da Francesco Riberola⁸⁴. Come evidenziato nella tabella 2, si trattava di 8 marjales di canna da zucchero per i quali, evidentemente, era stato pattuito un costo di 100 reales per marjal.

*Cenni generali sul processo produttivo*⁸⁵

Il processo di produzione dello zucchero, sia di canna che di barbabietola, si basa sull'estrazione del saccarosio contenuto nelle suddette piante. Esso si articola in fasi distinte che la tecnologia attuale ha meccanizzato e reso più veloci ed economiche. Tuttavia, dal momento della loro originaria individuazione a opera degli arabi fino alla fine del XVIII secolo, tali fasi sono rimaste praticamente immutate e applicate in tutte le regioni in cui la pianta era coltivata e in cui, conseguentemente, aveva luogo la produzione dello zucchero⁸⁶.

In linea teorica possiamo individuare i seguenti stadi di lavorazione:

⁸⁴ Recita la scrittura del processo: «tresçientas mill maravedis que Diego de Medrano rezibio de Francisco Riberola en Granada para traellos a Domingo Nasso y dellos se pagaron a Francisco Nabarrete pastelero vezino desta villa de cannas que bendio ochoçientos reales»; ARCG, leg. 2489, p.za 10, c. 42v.

⁸⁵ Il presente paragrafo è funzionale alla successiva descrizione dell'*ingenio* di Domenico Nasso.

⁸⁶ Studi di carattere archeologico hanno dimostrato che, in tutto il bacino del Mediterraneo (dalla Giordania a Cipro, fino al Marocco, compresa naturalmente l'attuale Spagna), le caratteristiche dei mulini per lo zucchero, erano le stesse. Su questo argomento vedi: A. MALPICA CUELLO, *Arqueología y azúcar*, cit.; B. ROSENBERGER, *La production de sucre au Maroc au XVIe siècle. Aspects techniques et sociaux*, in *Agua, trabajo y azúcar. Actas del sexto seminario internacional sobre la caña de azúcar*, Motril, 19-23 settembre 1994, Granada, 1996, pp. 147-179; T. LAGRO, *Remarks on the sugarcane cultivation in the Jordan valley and the cane sugar production at Tell Abu Sarbut*, in *Agua, trabajo y azúcar. Actas del sexto seminario internacional sobre la caña de azúcar*, Motril, 19-23 settembre 1994, Granada, 1996, pp. 211-221; M.L. VON WARTBURG, *Desing and technology of the medieval refineries of the sugar cane in Cyprus. A case of study in industrial archaeology*, in *Paisajes del azúcar. Actas del quinto seminario internacional sobre la caña de azúcar*, Motril, 20-24 settembre 1993, Granada, 1995, pp. 81-116.

- spremitura della canna per ottenerne i succhi, all'interno dei quali è presente il saccarosio;
- filtraggio del succo ottenuto, per separare le impurità contenute nello stesso;
- evaporazione dell'acqua contenuta nei succhi per ottenere l'adeguata concentrazione di questi ultimi;
- cottura della melassa risultante e cristallizzazione del saccarosio;
- separazione dei cristalli di zucchero dalla melassa non cristallizzabile⁸⁷.

Ognuna di queste fasi avveniva sotto la direzione di un responsabile che a sua volta veniva indirizzato da un *mayordomo*⁸⁸, il quale presiedeva tutte le operazioni che venivano svolte all'interno del mulino. Quest'ultimo, almeno nella fase di triturazione delle canne, poteva avere delle caratteristiche del tutto simili a quelli tuttora usati per la frangitura delle olive⁸⁹, trattandosi di frantoi dotati di mole di pietra ruotanti intorno a un asse orizzontale. In alcuni casi, invece, è attestata la presenza di tre cilindri paralleli disposti verticalmente, tra i quali venivano fatte scorrere le canne, ottenendo così il succo da destinare alle successive fasi della lavorazione. In questo caso l'energia che azionava il mulino era trasmessa al solo rullo centrale che, attraverso un sistema di ingranaggi, la trasferiva agli altri, collocati lateralmente. Come tutti i mulini (per le olive, il grano, ecc.), anche quelli per la molitura della canna da zucchero

⁸⁷ Vedi al riguardo: M. MARTÍN, A. MALPICA CUELLO, *El azúcar en el encuentro*, cit., pp. 157-158.

⁸⁸ Questa suddivisione del lavoro risulta diffusa in diverse aree di produzione. Ad esempio riporto un testo della prima metà del quattrocento relativo all'area di València, dove si descrive l'organizzazione di un trappeto di proprietà del duca di Gandía: «y para gobernar e tener en orden cada una casa de trapig tiene puesto un mayordomo a quien todos los de aquel trapig obedecen. El mayordomo pone sobrestantes en cada un ministerio de esta manera. Que unos descodan las caña, otros la carrean a una oficina en la qual ay hombres que las resciben e cortan sobre pilones en pedauelos como los dedos; otros la llevan a las piedras a trullar; otros llevan el çumo a las calderas; oros hazen el llet e cuezen el azucar; e otros que conoscen el punto del azucar lo ponen en vassos de terra donde se resfria y quaja y se hazen los panes del azucar»: cfr. V. LAGARDÈRE, *Canne à sucre et sucreries*, cit., pp. 355-356.

⁸⁹ In effetti la tecnica di spremitura della canna è più antica della sua introduzione. Vedi in proposito: A. MALPICA CUELLO, *Arqueología y azúcar*, cit. pp. 126-127. Esistono anche prove dell'esistenza di mulini con mole azionate a trazione animale e torchi a energia idraulica, all'interno dello stesso stabilimento. Vedi: M. L. VON WARTBURG, *Desing and Technology*, cit., p. 89.

potevano essere idraulici, a trazione animale e, in alcuni casi, azionati dal vento⁹⁰.

Cerchiamo ora di illustrare attrezzature e momenti del processo produttivo nell'ambito della manifattura di Domenico Nasso, come reso possibile dall'inventariazione operata post-mortem.

L'ingegno di Domenico Nasso

Riguardo l'ubicazione della manifattura di zucchero del mercante italiano non ci sono giunte notizie precise. Le uniche annotazioni al riguardo ci chiariscono solo che tale stabilimento si trovava «estra muros de la villa de Motril»⁹¹.

Per ciò che concerne il tipo di mulino, non ci è dato sapere per certo se si trattasse di un impianto a energia idraulica o animale. Del resto, il dibattito tra gli studiosi sull'utilizzo dell'una o dell'altra forma di energia è, riguardo a questa zona, ancora aperto. Tuttavia, sembra che nel distretto di Motril si sia preferito l'utilizzo di mole mosse da animali, dato soprattutto il più basso costo di mantenimento degli impianti rispetto alle spese da sostenere negli stabilimenti azionati da forza idraulica⁹². Questa circostanza, unita alla registrazione di due mule⁹³ tra i beni costituenti la manifattura, e il riferimento a un recinto per animali (*corral*)⁹⁴, induce a pensare che anche nel caso di Domenico si sia trattato di un impianto a trazione animale. Questa rimane ovviamente solo un'ipotesi, perché l'utilizzo di tali animali poteva essere legato anche al trasporto delle canne sia all'interno dello stesso complesso produttivo (ad esempio per il passaggio dai magazzini o dal luogo del loro sminuzzamento alle macine) che dalle piantagioni allo stabilimento⁹⁵.

⁹⁰ Vedi: M. MARTÍN, A. MALPICA CUELLO, *El azúcar en el encuentro*, cit., p. 159.

⁹¹ ARCG, leg 2489, p.za 10, c. 47v.

⁹² A questo proposito vedi: A. FÁBREGAS GARCÍA, *Motril y el azúcar*, cit., p. 193.

⁹³ ARCG, c. 40v.

⁹⁴ Una delle voci dell'inventario si riferisce, infatti, al battente della porta di un recinto: «la aldaba de la puerta del corral»; *ivi*, c. 41r.

⁹⁵ Sull'utilizzo degli animali nei trasporti legati alla produzione vedi: A. VIÑA BRITO, *Los ingenios de Argual y Tazacorte (La Palma)*, in *Producción y comercio del azúcar de caña en época preindustrial*, Actas del tercer seminario internacional, Motril, 23-27 settembre 1991, Granada, 1993, pp. 75-93: 85.

Anche la presenza dei depositi è attestata tra le pertinenze della manifattura. Lo scrivano Sebastian de Garçillan, procedendo nella sua descrizione, ci parla di un «palacio de las cannas»⁹⁶, dove però, al momento della stesura dell'inventario (ricordiamo che siamo in settembre⁹⁷) invece della materia prima era stoccato dello zucchero già lavorato, essendo ormai lontano il periodo della raccolta.

La stessa scrittura ci informa dell'esistenza di un'altra costruzione, definita «palacio de los carpinteros», probabilmente destinata a ospitare i laboratori degli addetti alla manutenzione degli impianti, sottoposti questi ultimi a un'usura notevole. Questa presenza non ci stupisce, vista la menzione in altri contesti di officine di fabbri e calderai, impiegati per la manutenzione delle parti in metallo dell'*ingenio*⁹⁸.

Riguardo alle fasi di sminuzzamento⁹⁹ e successiva molitura delle canne, l'inventario non fornisce informazioni; possiamo tuttavia presumere che la prima di queste operazioni potesse essere svolta all'interno del magazzino delle materie prime. Troviamo invece menzionata la presenza di pesi di ferro per la misurazione dei quantitativi di canne da destinare alla macinazione¹⁰⁰, ciò che era utile sia ai fini del calcolo della resa del prodotto che per verificare la corrispondenza tra la quantità di materiale realmente acquisito e quello realmente entrato nello stabilimento.

Per ciò che concerne la fase della spremitura, è da individuare nel *quarto de biga*¹⁰¹ (torchio), descritto dallo scrivano, il luogo addetto a tale operazione. Anche in questo caso, trattandosi di un periodo di riposo del ciclo produttivo, il locale risulta adibito a magazzino

⁹⁶ Recita la fonte: «el palacio de los carpinteros y en el de las cannas obo tresçientas y çinquenta y tres seras de panelas asoleadas de aocho arrobas que dijeron tener cada uno y quinientos y ochenta seras de principal en prieto del mesmo pesso»; ARCG, leg. 2489, p.za 10, c. 42r.

⁹⁷ Per la precisione, questa parte dell'inventario è stata redatta il 28 settembre 1594.

⁹⁸ Vedi in proposito: A. VIÑA BRITO, *Los ingenios de Argual*, cit., p. 84.

⁹⁹ Prima della loro frantumazione per mezzo delle mole, le canne dovevano essere tagliate in pezzi della lunghezza approssimativa di un dito. Nel trattato di agricoltura di Ibn al 'Awwām si legge: «nel citato tempo del mese di gennaio si taglino in piccoli pezzi». Vedi in proposito: A. MALPICA CUELLO, *La historia milenaria del azúcar, in Motril y el azúcar*, cit., pp. 7-23: 11.

¹⁰⁰ ARCG, leg. 2489, p.za 10, c. 40v: «tres pesos de hierro biejos sin garabatos (...) un pesso de hierro con que pessa la canna de la molienda».

¹⁰¹ Dice lo scrivano: «en otro aposento que sta y se llama del quarto de biga abia los azucares y formas siguientes»; *ivi*, c. 42r.

per lo zucchero. Ci sono pervenute delle notizie relative ad alcune parti costituenti lo strumento per la spremitura. Come altri torchi (ad esempio quelli usati per le olive o l'uva), risulta formato da due parti, definite in gergo maschio e femmina; la seconda, attraverso un sistema a vite, ruotava verso il basso gradualmente, pressando il semilavorato e permettendo la fuoriuscita del succo.

La base del torchio era probabilmente in pietra e di forma circolare, con una scanalatura che convogliava il succo ottenuto verso un punto di raccolta¹⁰². Si ha riferimento nella fonte in esame a: «çinco clabos [chiodi] de biga los quatro grandes y un pequenno (...) un hierro para el macho de la biga (...) otro clabo de biga»¹⁰³; inoltre, un'altra annotazione riguarda il legno usato per la costruzione del maschio (la vite vera e propria), che risulta essere di pioppo: «mas un madero para hazer dos machos y es de alamo»¹⁰⁴. Ciò che rimaneva delle canne triturate e spremute veniva dato come pastura agli animali impiegati nel processo di produzione, trattandosi di un cibo particolarmente nutriente¹⁰⁵.

In altro ambiente si registra la presenza di numerose giare, forse destinate alla raccolta del succo di prima spremitura; il locale è definito come «el aposento de la pillera ques ençima de la escalera»; il nostro scrivano ci informa che vi erano presenti, tra le altre cose, «veinte tinazas baçias [vuote] hincadas en tierra [conficcate nel pavimento]» e «zinco tinazones nuevos»¹⁰⁶.

Come già accennato in precedenza, dopo aver ottenuto il succo, si procedeva alla cottura dello stesso, al fine di ottenerne prima la depurazione e, previa un'altra bollitura, una concentrazione sufficientemente alta di saccarosio, definita «punto de azúcar»¹⁰⁷, tale da permetterne la conseguente cristallizzazione.

Nell'inventario in esame è la descrizione della *coçina* quella più ricca di particolari. Essa era costituita da più ambienti, disposti su

¹⁰² Così, risulta essere quello della Casa della Palma di Motril. Vedi: A. FÀBREGAS GARCÍA, *Motril y el azúcar*, cit., pp. 203-204.

¹⁰³ A.R.C.G., leg. 2489, p.za 10, c. 41r.

¹⁰⁴ *Ivi*, c. 42v.

¹⁰⁵ Afferma Ibn al 'Awwām nel suo trattato di agricoltura: «e che il residuo delle canne, dopo la spremitura, si conservi per i cavalli, perché è molto gustoso; con esso ingrassano» Vedi: A. MALPICA CUELLO, *La historia milenaria*, cit., p. 12.

¹⁰⁶ ARCG, leg. 2489, p.za 10, c. 42v..

¹⁰⁷ Sulla definizione del «punto de azúcar» vedi: M. MARTÍN, A. MALPICA CUELLO, *El azúcar en el encuentro*, cit., p. 173.

piani differenti, nei quali erano conservati tutti gli strumenti necessari alla purificazione e alla cottura del succo. Dopo la prima fase di depurazione, quest'ultimo viene chiamato *jarope*¹⁰⁸; esso non è altro che il risultato di circa un'ora di ebollizione¹⁰⁹ e della successiva eliminazione delle sostanze proteiche in eccesso contenute nel succo di prima spremitura. Questo risultato si otteneva aggiungendo delle sostanze alcaline (cenere, sangue animale, uova, *lejía*¹¹⁰) al liquido grezzo in ebollizione; alterando in questo modo il livello di pH si permetteva l'affioramento delle impurità, sotto forma di spuma solidificata. Questa veniva eliminata attraverso una schiumarola e, in seguito, con aggiunta di acqua, era somministrata agli animali che lavoravano nell'impianto¹¹¹ o venduta, previa ulteriore raffinazione, come dolcificante di basso costo.

A seguito di questa prima fase di cottura e depurazione, il succo perdeva circa il 90% dell'acqua in esso contenuta. In seguito, veniva lasciato riposare per circa 24 ore e sottoposto a un'ulteriore cottura fino al raggiungimento del punto necessario per la cristallizzazione.

Nell'inventario troviamo diversi strumenti impiegati nella fase di prima e seconda ebollizione del liquido. Innanzitutto, due contenitori di rame per produrre la sostanza alcalina depuratrice del succo, definiti come «dos sinos de cobre de hacer legias»¹¹², poi delle caldere dello stesso materiale, distinte tra quelle destinate alla purificazione e quelle impiegate nella fase della successiva cottura; il nostro scrivano ce le descrive così: «ocho calderas de melar y dos de jarope, quatro tangiles de las tachas, quatro tachas»¹¹³, otra caldera chica en que se caban formas»¹¹⁴. I contenitori destinati alla prima cottura sono da

¹⁰⁸ In altri contesti viene chiamato *guarapo*. Vedi: A. FÀBREGAS GARCÍA, *Motril y el azúcar*, cit., p. 205.

¹⁰⁹ «Le jus de canne y est soumis à une première ébullition, que l'on prolongue pendant une heure environ»; Cfr. V. LAGARDÈRE, *Canne à sucre et sucreries*, cit., p. 357.

¹¹⁰ Questa definizione indica una sostanza, usata fino alla fine del XVIII sec., per l'alcalinizzazione dei succhi di canna. Nel corso del tempo si è ottenuta mediante procedimenti diversi; il più utilizzato prevedeva l'impiego di acqua, calce, cenere e varie erbe macerate. In proposito vedi: M. MARTÍN, A. MALPICA CUELLO, *El azúcar en el encuentro*, cit., p. 172.

¹¹¹ Così, ad esempio, nella descrizione seicentesca del processo di produzione che ci fornisce Niño de Guevara. In proposito vedi: A. FÀBREGAS GARCÍA, *Motril y el azúcar*, cit., p. 204.

¹¹² ARCG, leg. 2489, p.za 10, c. 40v.

¹¹³ Le *tachas* erano le caldere utilizzate per dare alla *meladura* il punto di zucchero. Vedi: M. MARTÍN, A. MALPICA CUELLO, *El azúcar en el encuentro*, cit., p. 173.

¹¹⁴ ARCG, leg. 2489, p.za 10, c. 41v.

identificare con le *calderas de jarope*, mentre gli altri sono riconducibili alla fase dell'ebollizione. Altre caldere e secchi di rame si trovano in altri ambienti della manifattura, per esempio nella stanza sotto il terrazzo, dove si rinvennero «dos tangiles de cobre digo que son cubos de cobre y son çinco»¹¹⁵. Altri strumenti presenti nell'inventario e riguardanti le fasi di cottura sono i paioli¹¹⁶, i ramaioli per agitare il liquido in ebollizione¹¹⁷, le schiumarole¹¹⁸ per eliminare la spuma affiorata, i ripartitori di liquido cotto da destinare alle forme¹¹⁹ e i colini di rame¹²⁰.

Dopo le fasi di purificazione e cottura sopra descritte, la sostanza risultante veniva distribuita all'interno di recipienti di terracotta chiamati, nel nostro caso, *formas*. Le forme erano coniche e avevano un'apertura in corrispondenza dell'apice, di modo che, una volta capovolte, potessero permettere l'uscita della melassa non cristallizzabile, raccolta a sua volta in un altro recipiente di terracotta (*porron*) che veniva posto sotto la stessa forma. La struttura conica, secondo alcuni, facilitava l'estrazione dello zucchero cristallizzato; secondo altri, invece, stante la natura vischiosa del materiale, si rendeva indispensabile, il più delle volte, rompere le forme di terracotta per estrarne lo zucchero. Ritengo più probabile il verificarsi di questa seconda eventualità data l'enorme sproporzione tra i rari rinvenimenti archeologici di questi materiali¹²¹ e le registrazioni in inventari e descrizioni, di migliaia e migliaia di forme. Nel nostro caso, ad esempio, oltre quelle contenenti lo zucchero, si rilevano ben 4000 forme di terracotta vuote, pronte ad accogliere la nuova produzione¹²². Non si spiegherebbe d'altronde – nel caso non fossero sottoposte a rottura – il motivo di un acquisto così abbondante di pezzi, data l'esistenza docu-

¹¹⁵ ARCG, leg. 2489, p.za 10, c. 41r: «abriose el aposento de debajo del terrado y ay en el».

¹¹⁶ *Ivi*, c. 41r: «tres paroles de cobre».

¹¹⁷ *Ivi*, c. 40v: «un remillon de lentear»; *ivi*, c. 41v: «un remillon del perol».

¹¹⁸ *Ivi*, c. 40v: «siete espumaderas biejas çinco hicas y dos grande».

¹¹⁹ *Ivi*, c. 41v: «una repartidera de cobre».

¹²⁰ *Ibidem*: «una coladera de cobre».

¹²¹ Ne è una prova l'articolo di G. ROSSELLÒ BORDOY, *Cerámica y azúcar en época medieval: una aproximación a la forma de la ya'ma al-sukkar*, in 1492: Lo dulce a la conquista de Europa. Actas del cuarto seminario internacional sobre la caña de azúcar, Motril, 21-25 settembre 1992, Granada, 1994, pp. 87-102.

¹²² ARCG, leg 2489, p.za 10, c. 42v: «y ten quatro mil formas de barro baçias».

mentata di altre forme già piene di zucchero, da poter in seguito riutilizzare. A questo proposito, è comunque da sottolineare una annotazione all'interno dell'inventario¹²³, che cita una caldera per lavare le forme, il che testimonierebbe che quelle che non si rompevano venivano lavate prima della loro riutilizzazione. Il fatto che per la lavatura non venisse usato un catino qualsiasi ma una caldera di rame sembra attestare la necessità di ripulire le forme sottoponendole a ebollizione in acqua.

Si apprende inoltre che per favorire l'eliminazione della melassa e la purificazione del cristallo, un addetto poneva dell'argilla in cima alla forma, con ciò realizzando una specie di tappo di creta (*grita*¹²⁴). L'acqua in essa contenuta filtrava lentamente verso il basso, favorendo la purificazione dello zucchero. L'operazione poteva essere ripetuta per diverse volte a discrezione del maestro zuccheriere fino al raggiungimento della purezza e della cristallizzazione ideali. La melassa raccolta nel porron, non più cristallizzabile, poteva essere venduta nei mercati del Nord Europa, che evidentemente la apprezzavano come sciroppo dolce¹²⁵.

Dalla forma, che durante il processo di purificazione doveva essere posta all'ombra, risultavano tipi di prodotto finito diversi a seconda del punto del cono in cui si collocavano. Infatti la forma di zucchero una volta estratta appariva di una colorazione che dal quasi bianco della base della forma passava a una tonalità sempre più scura man mano che ci si avvicinava al vertice; è per questo che lo si tagliava in sezioni di differente colore e purezza. Secondo un cronista dell'epoca¹²⁶ il pilon veniva diviso in quattro parti, ciascuna delle quali sottoponibile a un ulteriore grado di raffinazione, sempre per mezzo del sistema sopra descritto. Anche nel nostro inventario vengono registrate diverse qualità di zucchero, descritte in maniera

¹²³ *Ivi*, c. 46v: «una caldera de cobre en que se solia labar formas».

¹²⁴ Nella regione di Valencia veniva denominata grita o gleda. Vedi: C. BARCELÓ, A. LABARTA, *La industria azucarera en el litoral valenciano y su léxico (siglos XV-XVI)*, in *La caña de azúcar en el Mediterraneo*, Actas del segundo seminario internacional, Motril, 17-21 settembre 1990, Granada, 1991, pp. 73-85: 79.

¹²⁵ Così ci riferisce un cronista dell'epoca (Escolano), con tono ironico, lasciandoci intendere il suo disgusto per questi sottoprodotti (spuma e melassa) apprezzati, invece, in paesi come l'Inghilterra, la Germania, le Fiandre. Vedi in proposito: C. BARCELÓ, A. LABARTA, *La industria azucarera*, cit., p. 80.

¹²⁶ Si tratta di Viciano, citato in: C. BARCELÓ, A. LABARTA, *La industria azucarera*, cit., pp. 79-80.

LOCALE DI CONSERVAZIONE	QUALITÀ DELLO ZUCCHERO	QUANTITÀ	PESO
Aposento del terrado dencima de la coçina	Prinçipal	208 forme, (più 208 <i>porrones</i> di melassa)	70 arrobas (@)
Aposento de debajo del terrado	Azucar de panelas	8 <i>seras</i> (più 8 <i>porrones</i> di melassa)	90 arrobas (@)
Aposento de bajo del de arriba que se llama la camara honda	Blanco	518 forme (più 518 <i>porrones</i> di melassa)	Non riportato
Stesso ambiente	Non specificata	5 forme <i>chiquitas</i> (più 5 <i>porrones</i>)	Non riportato
Stesso ambiente	Guitas en prieto	9 forme e ½	Non riportato
Coçina	Prinçipal en prieto	108 forme	Non riportato
Stesso ambiente	Coguços y bromas para derretir para quajar	94 forme	Non riportato
Stesso ambiente	Espumas clabadas	2 forme	Non riportato
Stesso ambiente	Non specificata	14 piloni incartati	Non riportato
Aposento de la pillera alta	Prinçipal en prieto	12 piloni	Non riportato
Stesso ambiente	Blanco	½ pilone	Non riportato
Stesso ambiente	Blanco de prinçipal por enpapelar	196 piloni	Non riportato
Pillera baja del dicho aposento	Blanco de prinçipal por enpapelar	283 piloni	Non riportato
Stesso ambiente	Azucar despumas sobre los porrones	74 forme	Non riportato
Stesso ambiente	Azucar de panelas para asolear	8 <i>seras</i>	Non riportato
Stesso ambiente	Coguços para derretir y quajallas	20 forme	Non riportato
Stesso ambiente	La melaça de toda la tenporada y parte de la pasada	Non riportata	988 arrobas
Quarto de biga	Azucar de prinçipal	53 forme	Non riportato
Stesso ambiente	Azucar despumas	328 forme (più 328 <i>porrones</i>)	Non riportato
Stesso ambiente	Enpapelados	400 piloni	Non riportato
Stesso ambiente	Azucar blanco de prinçipal por enpapelar	738 piloni	Non riportato
Stesso ambiente	Azucar de gritas en prieto	180 forme	Non riportato
Otro aposento de bajo del de arriba escrito	Azucar de prinçipal para dar tierra	36 forme (più 36 <i>porrones</i>)	Non riportato
Aposento que diçen dencima del banco	Azucar de prinçipal por enpapelar	25 piloni	Non riportato

Tab. 3 *Le qualità di zucchero presenti nell'ingegno di Domenico Nasso (segue)*

LOCALE DI CONSERVAZIONE	QUALITÀ DELLO ZUCCHERO	QUANTITÀ	PESO
Stesso ambiente	Azucar de gritas sobre los porrones y estan en prieto que an dado la miel de prima tierra	257 forme (più 257 <i>porrones</i>)	Non riportato
Stesso ambiente	Spumas	158 forme (più 158 <i>porrones</i>)	Non riportato
El palacio de los carpinteros y en el de cannas	Panelas asoleadas	353 <i>seras</i>	8 arrobas ciascuna (tot. 2824 @)
Aposento de la pillera ques ençima de la escalera	Prinçipal blanco enpa-pelados	1834 piloni	Non riportato
Stesso ambiente	Prinçipal en prieto	3 piloni	1 arroba
Caballeriça bieja	Spumas	44 forme	Non riportato
Stesso ambiente	Regritones en prieto	2 forme	Non riportato

Tab. 3 *Le qualità di zucchero presenti nell'ingeno di Domenico Nasso*

puntuale dallo scrivano Sebastian de Garçillan. Come già anticipato, molti dei locali normalmente adibiti alla produzione erano letteralmente invasi da forme destinate all'esportazione e in attesa di essere vendute. La tabella 3 riassume le registrazioni relative ai tipi di zucchero presenti nell'impianto di Domenico Nasso.

La tabella ci mostra in maniera immediata le varietà degli zuccheri che era possibile ottenere dalla lavorazione della canna. Il più pregiato sembra essere il *blanco*, ottenuto dalla base del cono costituito dalla forma, ossia la parte più pura. Esso poteva essere indicato anche come *prinçipal blanco*, dovendolo distinguere anche dal *prinçipal en grita*, che potrebbe identificarsi con lo zucchero ancora nella forma e sottoposto al processo di purificazione mediante l'applicazione dell'argilla. L'inventario ne testimonia l'utilizzo ripetuto più volte nell'ambito dello stesso ciclo di produzione. L'annotazione relativa alle 257 forme di «azucar de grita», ancora sopra i rispettivi «porrones», dopo aver già dato «la miel de prima tierra»¹²⁷, sembra indicativa di un processo di purificazione mediante argilla reiterato più volte e che portava a sottoprodotti distinti. Anche il dato relativo alle 36 forme di «prinçipal para dar tierra de rebirado sobre sus porrones»¹²⁸ non fa che confermare l'utilizzo di tale tecnica nella manifattura del mercante italiano.

¹²⁷ ARCG, leg 2489, p.za 10, c. 42r.

¹²⁸ *Ibidem*.

Un altro tipo di *principal* era quello definito *en prieto*, vale a dire scuro, che sicuramente derivava da una parte del pilone più centrale, e che aveva una qualità e un valore minori rispetto al bianco. La parte apicale del cono (*coguçus*), ancora meno chiara della mediana, poteva essere venduta come zucchero rosso¹²⁹ oppure sottoposta a un ulteriore processo di cottura e raffinazione, come ci testimonia l'annotazione relativa alle 20 forme di «*coguçus para derretir y quajallas*»¹³⁰ (da sciogliere e solidificare).

Una qualità di zucchero ancora meno pregiata si otteneva tramite la raffinazione delle spume risultanti dalla prima ebollizione e purificazione del succo, testimoniata dalla presenza nei magazzini dello stabilimento di ben 560 forme¹³¹, con relativi porroni sotto di esse, piene di questo semilavorato ed evidentemente ancora in fase di raffinazione.

Una volta ottenuto lo zucchero delle differenti qualità, questo veniva diviso in panetti (*panelas*) posti ad asciugare al sole (*asolear*) in contenitori di canapa (*seras*)¹³². Una volta asciugatosi, il prodotto finale poteva essere battuto per permettere la separazione dei cristalli, utilizzando dei mortai, che nel nostro caso vengono definiti *batideras*¹³³; ma si poteva incartare l'intero pilone, riservando l'operazione di frantumazione al destinatario del prodotto.

Anche nel caso del nostro zuccherificio la melassa risultante dalle varie lavorazioni sopra descritte era oggetto di vendita; ce lo indica una annotazione dove si precisa che il già ricordato Antonio Anfosso (colui che sempre più sembra delinearci come il *mayordomo* dell'*ingenio*) ne ha venduta 988 arrobas a un certo Alonso de Contreras¹³⁴.

Sembra proprio che Domenico Nasso abbia svolto un ruolo di primissimo piano nell'economia della Motril del XVI secolo: lo te-

¹²⁹ Così in: C. BARCELÓ, A. LABARTA, *La industria azucarera*, cit., p. 80. Nella zona di Valencia la sommità del pilone si chiamava *cogús*.

¹³⁰ ARCG, leg. 2489, p.za 10, c. 42r.

¹³¹ *Ivi*, cc. 41v-42r.

¹³² A titolo esplicativo riporto una delle annotazioni dell'inventario relativa a questa pratica: «*seis seras de azucar de panelas para asolear*»; *ivi*, c. 42r.

¹³³ Nell'inventario troviamo: «*quatro batideras de cobre biejias (...) dos batideras de las tachas*»; *ivi*, cc. 40v-41r.

¹³⁴ *Ivi*, c. 42r: «*la melaça de toda la tenporada y parte de la pasada y dellas se an entregado Antonio Anfosso de que ay carta de pago a Alonso de Contreras noveçientas y ochenta y ocho arrobas de melaça y la de mas esta en sus porrones*».

stimoniano infatti i rapporti commerciali intessuti dal mercante e tutti i personaggi con i quali entrano in contatto lui e la sua azienda, anche dopo la sua morte.

Le spedizioni di merci verso l'Italia ci mostrano la sua attività di commerciante puro, mentre l'attività di produzione dello zucchero, ovviamente connessa al controllo di quello che sembra essere circa il 12% delle piantagioni di canna dell'intera comunità motrilena, ce ne fa scoprire il lato squisitamente imprenditoriale. Che i genovesi avessero il controllo del commercio e della produzione della canna da zucchero nella Spagna del Cinquecento è cosa nota, ma questo protagonista della vita economica motrilena era passato inosservato alle ricerche degli studiosi: soprattutto era sfuggita la presenza del suo *ingenio*, nonostante si fosse sicuramente trattato di uno stabilimento di prim'ordine¹³⁵. Per rendersene conto basta uno sguardo ai dati relativi allo zucchero prodotto e stoccato nella manifattura dell'italiano. Anche se mancano dati certi riguardo la quantità esatta di prodotto finito o semilavorato, le migliaia tra forme, *porrones*, *pillones* e *seras de panelas* presenti nell'inventario ci rendono comunque l'idea dell'ordine di grandezza dell'impresa del mercante genovese.

Molto interessante risulta la descrizione dell'*ingenio* presente nello stesso inventario – e riportata in appendice –, sicuramente una delle più complete e particolareggiate fra quelle finora rinvenute per l'area presa in considerazione¹³⁶, in grado, da sola, di farci ripercor-

¹³⁵ Nella città di Motril si registra, sempre nel XVI secolo, la presenza di altri cinque *ingenios*, tra i quali non è stato identificato quello di Domenico. In proposito vedi: A. MALPICA CUELLO, *Arqueología y azúcar*, cit., p. 138. Gli impianti salgono a 11 con le ricerche di Birriel Salcedo ma anche in questo caso non appare lo stabilimento del mercante genovese: M.M. BIRRIEL SALCEDO, *La producción azucarera de la Andalucía Mediterránea*, in *Producción y comercio del azúcar de caña en época preindustrial. Actas del tercer seminario internacional*, Motril, 23-27 settembre 1991, Granada, 1993, pp. 126-131.

¹³⁶ Si ritiene utile riportare due degli inventari rinvenuti e pubblicati. Il seguente è relativo all'area di Valencia ed è stato pubblicato in: C. BARCELÓ, A. LABARTA, *La industria azucarera*, cit., pp. 84-85. «1514. 1.5. El Rafól. Inventario del trapiche del Rafól. Archivo de Protocolos del Patriarca (Valencia). Notul 2100 (Cristòfol d'Aragó). Primo quatorze calderas d'aram: dos d'exaropar, una de collar, las otras per / a fer lent per a cuire lo çucre. / Quatro tengirs d'aram. / Cinch quaus d'aram. / Dos cànters per a portar exarob, d'aram. / Una caza par al grieg, d'aram. / Dos hontadores. / Sis cogazos e una quaza d'aram. / Dos romiols, hun gros e un grant. / Hun perol per a posar lo çucre. / Hun garbell de quoure per a col.lar la grita. / Una garreta per a portar la pasta d'aram. / E.n axí que tot lo sobre dit contengut en los sobre dits onze ítems és de aram. / Una destrál. / Hun legó per a tirar la cendra. / Huna folguera de ferro per a metre lenya en los fornals. / Dos cassons de ferro. / Una heina de ferro per a penjar las formas del çucre. / Sis sachs mig usats. / Set rascadores de ferro. / Huit gavinyetas d'escoar. / Huit gavinyetas de capol.lar. / Una jarreta per a l'ol.

rere le differenti fasi del processo produttivo attraverso le descrizioni degli ambienti, delle attrezzature e dei prodotti finiti e semilavorati.

Quanto emerge da questo studio sembra confermare l'importanza della presenza italiana nello sviluppo economico della Spagna meridionale, soprattutto in relazione alla produzione e commercializzazione dello zucchero di canna. La coltura della *cañamiel* e le tecniche di lavorazione a essa connesse sono state introdotte in Andalusia e altrove a seguito dell'invasione islamica; tuttavia alcuni elementi portano a credere che il ruolo avuto dall'elemento musulmano si sia limitato sostanzialmente a questo. Non esistono, infatti, significative testimonianze – tanto di carattere archeologico che di carattere documentario – di una produzione massiccia di canna e conseguentemente di zucchero, in epoca musulmana in relazione a questa regione. È quindi molto probabile che, in questo periodo, il processo produttivo sia rimasto circoscritto a una dimensione sussistenziale. Al contrario, non mancano documenti per affermare che la produzione su larga scala sia stata introdotta proprio dagli italiani. Ad esempio, è provato che dal momento della sottomissione della Sicilia agli aragonesi (1283), ci fu uno sviluppo sia del coltivo che delle tecniche di lavorazione della canna in tutta la penisola iberica¹³⁷. Vennero non a caso richiesti maestri zuccherieri di prove-

li. / Dos gùmenas per a l'orgue de las prensas, de cànem, la una nova, l'altra vella. / Set cresol.les ab las que són possades en sos lochs, per a alumbrar, ab algeps. / Una maza ab los céquols de ferro. / Tres barras de ferro e hum porpall per a los fornals. / Sis prensas ab los areus e escudelles. / Unas anguanelles per a tirar aigua, obrades d'espert. / Moltes formas. / Molts porrons. / Una peza nova per a sachs du compessa. / Lo trapig llavorant». L'inventario che segue è invece è relativo all'impianto *de la aduana* di Motril e risale al 1575 ed è riportato in: M.M. BIRRIEL SALCEDO, *La producción azucarera*, cit., p. 128. «Ynventario. Primeramente çinco calderas de cobre de melar sentadas en vn horno. / Otra caldera de jarope sentada en su horno de por si. / Siete tinajones sentados en la dicha cosina para el caldo e mieles. / E que auia otro horno en la cosina donde dizen que estavan dos tachas que pareçe / que se han hurtado antes de agora, son dos calderas pequeñas que llaman tachas. / La rueda de buelo del ingenio, dos camones della quemados. / El exe grande q el pequeño no tiene chapas ni verdugos ni chumaçera. / El atayfor donde andan los cauallos con su peón. / Quatro vírgenes en que està armado los exes. / Vn tinajon donde viene el caldo de los exes. / Otro tinajon sentado donde cae el caldode la artesa asentada. / Vna biga con su pesso y vírgenes quitadas las maromas, está sin huzillo que dizen / que lo tiene Diego Hernández vezino desta villa, el dicho que lo a de entregar al / dicho Christóval de la Fuente. / Vn tinajon en que cae el caldo de la viga. / Vn exe nuevo pequeño de enzima que no a servido».

¹³⁷ Per una conoscenza approfondita della coltivazione e della lavorazione della canna da zucchero in Sicilia si veda: A. MORREALE, *Insula Dulcis, L'industria della canna da zucchero in Sicilia (secc. XV-XVII)*, Napoli, 2006; C. TRASELLI, *Una cultura saccarifera del*

nienza siciliana, evidentemente per dare impulso, anche attraverso l'innovazione sul piano tecnico, a questo settore della produzione¹³⁸. Ma il dato che più di altri indica il ruolo fondamentale della presenza italiana è quello costituito dal lessico adottato per l'attività *azucarera*. Praticamente tutti i nomi relativi agli strumenti e alle fasi del processo produttivo sono di origine italiana; ciò sia per regioni, come quella di Valencia, dove veniva parlato – come ancora oggi avviene – il valenciano, che per l'Andalusia, dove allora come oggi ci si esprimeva in castigliano. Questa circostanza ci porta a pensare che, se fosse esistita in Spagna una industria musulmana dello zucchero, se ne sarebbero conservati probabilmente anche i riferimenti lessicali che, al contrario, come si diceva hanno matrice italiana¹³⁹.

1606, «Rivista di Storia dell'Agricoltura», vi, 1, marzo 1966, pp. 50-64. Utili considerazioni sull'utilizzo della pianta in Calabria in: E. BRUNI ZADRA, *La canna da zucchero in Calabria*, «Rivista di Storia dell'Agricoltura», xv, 3, dicembre 1975, pp. 123-134.

¹³⁸ Sull'importanza dell'elemento siciliano nella diffusione delle tecniche di lavorazione della canna da zucchero vedi: C. BARCELÓ, A. LABARTA, *La industria azucarera*, cit., pp. 74-75.

¹³⁹ Sulle corrispondenze lessicali tra il gergo *azucarero* della penisola iberica e l'italiano vedi: C. BARCELÓ, A. LABARTA, *Azúcar, «trapigs», y dos textos arabes valencianos*, in *Sharq Al-Andalus, Estudios Arabes*, n. 1, 1984, *Anales de la Universidad de Alicante*, Alicante, 1984, pp. 55-63 e Id., *La industria azucarera*, cit., pp. 73-84.

Appendice

Archivo de la Real Chancilleria de Granada, leg. 2489, p.za 10

*L'inventario dell'ingenio di Domenico Nasso**

- (...) diez y seis rizmas de papel de npapelar açucares
- dos sinos de cobre de hacer legias
- un arteson grande de amajar
- una mesa pequeña con su banco
- quatro tinazas de echar aceite
- treinta candiles
- veinte y quatro arobas de sebo
- siete anziles de cobre biejos
- dos cubetas de las tachas y seis cubos de cobre biejos
- quatro cantaros de cobre
- quatro batideras de cobre biejas
- siete espumaderas biejas çinco hicas y dos grande
- una copa de brasero de cobre sin cajas
- diez y seis llaves de cajas
- un martillo
- un remillon de lentear
- nueve argollones de hierro de landen
- un rodillo de la fogata
- dos rascadores de hierro
- tres pesos de hierro biejos sin garabatos
- un pesso de hierro con que pessa la canna de la molienda
- un barillete de cobre
- una çetre con que se saca el aceite con su garabato y es de cobre
- quatro çenos de hierro de cajas
- tres tapaderas biejas de las fogatas
- mas otra tapadera

* Non essendoci soluzione di continuità tra gli inventari del processo (ambienti domestici, carichi commerciali, ecc.), la presente descrizione inizia nel punto in cui si è ritenuto che cominciasse la descrizione della manifattura. Va tenuto inoltre presente che tale esposizione, all'interno della fonte, non è continua; infatti a brani che illustrano gli strumenti e l'organizzazione dell'«ingenio», fanno seguito rilevazioni di altro genere, per riprendere poi la descrizione dello stabilimento. In questa sede sono riportate, in sequenza, tutte le varie fasi di redazione dell'inventario.

- diez y siete çenos de hierro chicos y grandes
- cinco barretas de hierro de bentana
- çinco clabos de bigas los quatro grandes y un pequeño
- una abraçadera de peon
- quatro abraçaderas de husillos
- dos çenos pequeños
- un hierro para el macho de la biga
- la aldaba de la puerta del corral
- otro clabo de bigas
- seis chapas de hierro biejo
- un pesso de romana
- quatro çerraduras ytalianas
- un clabo de hierro grande
- abriose el aposento del terrado dençima de la coçina y se encontraron las formas de açucar de prinçipal con sus porrones hechas caras en el banco y abia doçientos y ocho formas y otros tantos porrones con su miel que pesaron setenta arrobas.
- Bolbiose a çerrar.
- Abriose el aposento de debajo del terrado y ai en el ocho seras de açucar de panelas que pesaron nobenta arrobas.
- Y mas dos tangiles de cobre digo que son cubos de cobre y son çinco y una repartidera y una açada y dentro del dicho aposento de bajo dellas otros tantos porrones con su miel de guita y en otro aposento de bajo del de arriba que se llama la camara honda de bajo del terrado abia las formas de azucar y porrones siguientes
- quinientos y diez y ocho formas en blanco con sus porrones y mas se halalron nuebe formas de gritas y media en prieto que son de Juan Bautista Garelo
- abriose la coçina y en ella y en el banco abia las formas y bienes siguientes
- tres paroles de cobre
- quatro tangiles de las tachas
- dos batideras de las tachas
- un remillon del perol
- una coladera de cobre
- tres cubos de cobre
- ciento y ocho formas de azucar de principal en prieto
- una silleja bieja

- noventa y quatro formas de coguços y bromas para derretir para quajar y haçer panelas y las mas dellas medias
- dos formas de spumas clabadas que decen ser de Alonso de Arroyo
- una repartidera de cobre
- quatro tachas
- ocho calderas de melar y dos de jarope
- otra caldera chica en que se caban formas
- y con esto se acabo oy dicho por ser ya tarde el dicho ynbentario para proseguirlo mañana, testigos los dichos, Sebastian de Garçilán escrivano.
- En la dicha villa de Motril en el dicho ingenio del dicho Domingo Nasso prosiguiendo en el dicho ynbentario a beinte y ocho dias del mes de setienbre de mill y quinientos y noventa y quatro años el dicho alcalde mayor asistiendo a el dicho ynbentario por presençia de mi el dicho escrivano y estando presente el dicho Francisco Riberola albaçea por si y e nonbre de Biçençio Mayolo se fue haçiendo ynbentario en la dicha manera siguiente
- (...) catorçe pilones chiquitos enpapelado
- abriose el aposento de la pillera alta
- doze pilones de prinçipal en prieto
- medio pilon blanco
- çiento y noventa y seis pilones blancos de prinçipal por enpapelar en la pillera alta
- en la pillera baja del dicho aposento abia dosçientos y ochenta y tres pilones de açucar blancos de prinçipal por enpapelar
- setenta y quatro formas de azucar de spumas sobre los porrones
- seis seras de azucar de panelas para asolear
- mas otras dos seras de azucar de panelas para solear
- beinte formas de coguços para derretir y quajallas
- la melaça de toda la tenporada y parte de la pasada y dellas se le a entregado segun declaro Antonio Anfosso de que ay carta de pago a Alonso de Contreras nobeçientas y ochenta y ocho arrobas de melaça y la de mas esta en sus porrones
- en otro aposento que sta y se llama del quarto de biga abia los azucares y formas siguientes
- çinquenta y tres formas de azucar de prinçipal para hacer caras en blanco

- tresçientas y veinte y ocho formas de azucar de spumas sobre otro tantos porrones
- quatroçientos pilones enpapelados
- seteçientos y treinta y ocho pilones de azucar blanco de prinçipal por enpapelar
- mas çientos y ochenta formas de azucar de guitas en prieto sobre los porrones
- mas otro aposento de bajo del de arriba escrito y en el abia treinta y seis formas de azucar de prinçipal para dar tierra de rebirado sobre sus porrones
- abriose otro aposento que diçen dencima del banco y en el abia los açucares y formas y porrones siguientes
- veinte y çinco pilones de azucar de prinçipal en pillera por enpapelar
- mas doçientas y zinquenta y siete formas de azucar de guitas sobre los porrones sin miel y estan en prieto que an dado la miel de prima tierra
- mas çiento y zinquenta y ocho formas de spumas sobre sus porrones
- el palaçio de los carpinteros y en el de las cannas obo tresçientas y çinquenta y tres seras de panelas asoleadas de aocho arrobas que dijeron tener cada uno y quinientos y ochenta seras de prinçipal en prieto del mesmo pesso (...)
- (...) En la dicha villa de Mottril a treinta dias del mes de setiembre de mill y quinientos y noventa y quatro años el dicho alcalde mayor por presençia de mi el dicho escrivano y testigos estando presente el dicho Francisco Riberola albaçea por si y en el dicho nombre de Biçençio Mayolo ansi mismo albaçea del dicho Domingo Nasso prosigiendo en el dicho ynventario se abrio el aposento de la pillera que ençima de la escalera y se hallaron los açucares siguientes
- mill y ochoçientos y treinta y quatro pilones de prinçipal blanco enpapelados
- mas otros tres pilones de prinçipal en prieto que pesaron una arroba
- mas dos huzillos nuevos
- mas dos puertas de madera nuevas
- zinco tinazones nuevos
- veinte tinazas baçias hincadas en tierra

- (...) mas tres maderos para hazer ejes y mas dos ejes biejos
- mas un madero para hazer dos machos y es de alamo
- y ten quatro mill formas de barro baçias y quatro mill porrones de barro baçios (...)
- (...) una caldera de cobre en que se solia labar formas que la tiene prestada Juan de Çamora ropero
- una romana de pesso pequeña que sta en poder de Marco Antonio Caliçano ginobes
- un pesso de cruz con sus balanças de palo con pesas de arroba y media arroba y quatro arrobas
- un suelo de jarope nuevo de cobre (...)
- (...) un suelo de cobre que pessa tres arrobas poco mas o menos (...)
- (...) en la caballeriça bieja se hallaron quarenta y quatro formas de spumas ençima de sus porrones y dos formas de regritones en prieto
- en la bodega veinte y nueve quartos de madera para melaços
- declaro que en el ynventario pasado se pusieron dos ejes biejos entiendese que no ay mas de un eje biejo porque lotro era peon de lander y en el eje estan sus guijos grande y chico
- Declaro el dicho Francisco Riberola que las calderas ynventariadas en el dicho ynventario estan asentadas en la cozina para ser birçio del ingenio como es costumbre.
- Asi mismo declaro que los çinco tinazones nuevos que se ynventariaron esta el uno cascado con una hendedura (...)
- (...) Asi mismo declaro el dicho Francisco Riberola que en u aposento donde se contaron mill y quatro çientos y treinta y quatro pilones de açucar blanco prinçipal enpapelados que stan ynventariados el dicho Antonio Anfosso los bolbio a contar y pareçe que ay menos triçe pilones (...)

