

# FONTI E MEMORIE

## Due antichi trattati d'agricoltura siciliani

*Per una storia dell'agricoltura sono convinto che nulla possa sostituire la documentazione e che la bibliografia debba essere usata con critica sempre vigile.*

*Ne ho fatto esperienza io stesso quando ho scoperto che in quel di Catania il ficodindia era già coltivato a metà del sec. XVIII, mentre dalla bibliografia mi risultava (ed ho ripetuto) che esso fu diffuso in Sicilia tra la fine del XVIII e l'inizio del XIX secolo. Tale errore può sembrare una quisquilia a chi non rammenti quale importanza abbiano assunto il frutto nell'alimentazione umana ed il cladodo nell'alimentazione degli animali, trasformando una pianta, introdotta dapprima forse come pianta da siepe, in cultura di un certo rilievo economico.*

*La ricerca documentaria è tanto più necessaria per la storia della agricoltura in una regione, come la Sicilia, dove la coesistenza di tante microeconomie ha realizzato altrettanti panorami agricoli che si sono evoluti in modo diverso, e dove la tendenza degli agricoltori alla monocultura induce mutamenti radicali da una generazione all'altra.*

*Tuttavia, tenendo presenti tali cautele, la ricerca sulla letteratura agricola può dare utili risultati e segnalo qui due trattati di agricoltura siciliani che si distanziano di due secoli, e che ci interessano anche perché il clima spirituale nel quale sono nati è profondamente diverso.*

*Il primo è appena un opuscolo di 77 pagine di formato 32°, del quale la Bibliografia siciliana del Mira cita come rarissima un'edizione napoletana del 1516. Io ne conosco una ristampa non meno rara della fine del secolo (1).*

*Chi fosse Antonino Venuto non sappiamo; egli stesso si dice di Noto, cioè di quella città in cui fiorirono nel XV secolo gli studi umanistici ed in cui pertanto una diffusa conoscenza degli scrittori d'agricoltura latini non deve stupire. L'operetta è dedicata a Federico Abatelli, Maestro Portulano del Regno di Sicilia, che dimorava a Palermo; ecco il secondo dato biografico sul Venuto che era in qualche relazione con un altissimo funzionario.*

*Il trattatello mantiene assai meno di quanto il titolo prometta, almeno nella ristampa; esso è suddiviso in 26 brevi capitoletti (uno è di due sole righe): arancio, azalora, barcoco, celso, cerasa, cotogno, castagna, caruba, fico, granato, isbergio, imbroiacola, mandola, nocepersico, noce, nocella, nespola, olivo, persico, pomo, pero, pruno, palma, pigno, sorbo, zinzola. Il XXVI capitolo è dedicato al « remondare » (potare) gli alberi. Segue in forma di appendice un Trattato delle viti in 8 capitoletti; il*

tutto è piccola cosa poiché le prime 6 pagine sono di introduzione e dedica, la 78 e la 79 contengono la tavola e l'explicit e l'ultima è bianca.

In 70 paginette non si poteva compendiare tutta l'agricoltura siciliana ed infatti il trattatello si limita ai soli alberi; insieme con l'arancio parla di agrumi in genere; della palma rileva che non porta a maturazione il frutto. Mancano tutte le culture erbacee, anche quelle a carattere industriale, come la canna da zucchero; manca il sommacco che forse ancora era poco utilizzato per la concia; mancano il lino, il cotone...

Sicché l'operetta del Venuto è valida per sapere quali alberi venissero coltivati più comunemente; ma la mancanza in essa di una pianta non significa che tale pianta non venisse coltivata.

Ho lasciato a bella posta i nomi degli alberi nella forma dialettale, per mostrare che il nostro Venuto non era un uomo di alta cultura; anche l'ordine pressoché alfabetico dei capitoli dimostra che egli non ha avuto alcuna pretesa sistematica; il suo è un lavoruccio pratico, in cui insegna ad innestare, a piantare e così via, non senza qualche riferimento un po' arcaico ai metalli ed agli umori.

L'arancio è per lui il re degli alberi.

Il trattato delle viti presenta un interesse particolare perché proprio quando il Venuto scriveva — supponiamo tra la fine del XV e l'inizio del XVI secolo — stava accadendo in Sicilia un fenomeno ancora non chiarito nelle cause e nella portata economica, per il quale terreni coltivati da quasi un secolo a canna da zucchero venivano trasformati a vigneto, iniziando la marcia del vigneto, prima lenta e poi travolgente, che caratterizza quattro secoli della nostra storia agricola sino alla coltivazione delle lave dell'Etna, delle Eolie, di Pantelleria.

Il Venuto, a parte il vigneto, ci dà l'elenco degli alberi coltivati nei giardini siciliani dei terreni irrigabili, quali rimasero tradizionalmente fino allo scorso secolo e fino ai primordi del nostro e quali vengono confermati dalla documentazione; il suo trattato, se i tecnici non vi troveranno qualche nozione nuova o interessante, può restare nel novero delle notizie di pura erudizione.

Ma intanto ci dimostra due cose: prima, che già all'inizio del '500 era diffuso il bisogno di elevare l'agricoltura dal rango di « praticaccia » tradizionale dei contadini al livello di una trattazione — non importa se appoggiata a scrittori classici — almeno prescientifica. Seconda, che i proprietari cominciavano a desiderare nozioni tecniche che consentissero loro di controllare l'opera dei fittavoli, dei contadini, dei mezzadri e di indirizzarla per un maggiore rendimento.

Sotto questo aspetto dunque il trattatello del Venuto assume il valore di documento, diventa l'indizio di un atteggiamento psicologico.

Ma esso è anche il primo rappresentante della letteratura scientifica in Sicilia e, precedendola di quarant'anni, prelude già all'Economica di Paolo Caggio (2) che porrà l'agricoltura come principalissima ed ottima tra tutte le possibili occupazioni umane. « A me pare che il più lodevole esercizio, la più degna fatica, e più onesto travaglio, che si possa ritraere fra tutti i negotii del mondo, sia l'essercitio, la fatica e 'l travaglio, che

ci essercita, ci affatica e ci travaglia nella industria dell'agricoltura... Tutti li altri essercitii che si fanno da questi artigiani nelle città, demmo essere posposti all'agricoltura».

E' da rilevare ancora che l'operetta del Venuto, per quanto a noi sembri modesta, venne ristampata in Sicilia nel 1589, il che vuol dire che tra il 1516 e il 1589 nessun'altra opera simile era stata scritta e che alla fine del secolo l'interessamento del pubblico, specialmente a Palermo, intorno ai problemi agricoli, si era intensificato (3).

Dunque i tempi erano maturi per quel « cittadino in villa » di cui parla il Caggio e che era stato in qualche modo preconizzato dal Venuto. L'anno della ristampa la pone alla vigilia del '600 con le sue epidemie, con le sue carestie, con le sue sommosse e, perché no? con il suo sottoproletariato urbano e con la bancarotta del governo spagnolo. Il volume del Venuto è senza dubbio appena un sassolino, ma, ristampato nel 1589, è un sassolino gettato per tentar di smuovere le acque di una economia che forse sembrava stagnante ma che certamente era in crisi.

Tre edizioni per un piccolo trattato siciliano, che sarà ricordato ancora dopo due secoli, sono molte; fatte le dovute proporzioni, il successo è paragonabile a quello dell'opera celeberrima del Tanara, che è su un piano ben diverso dal modesto Venuto. La prima edizione del Tanara avvenne a Bologna nel 1644, la quattordicesima ristampa fu fatta a Venezia nel 1761. Il titolo, *L'economia del Cittadino in villa*, non era del tutto veritiero, perché poi il Tanara dava ricette di cucina e liste di pranzi pantagruelici di fronte ai quali Trimalcione doveva impallidire; ma rispondeva molto bene a quel desiderio di sfuggire la città, che ispirò non soltanto le pastorellerie del '600 e del '700; specialmente l'edizione del 1687 (la decima) che recava l'aggiunta delle qualità del cacciatore, sembrava fatta apposta per i gentiluomini siciliani, inurbati ma sempre legati alla campagna. Ed infatti l'edizione del 1687 esisteva nella libreria della famiglia feudale dei Fatta del Bosco dalla quale proviene l'esemplare che possiedo.

Ma il Tanara, per quanto noto in Sicilia, non poteva rispondere a tutte le domande degli agricoltori siciliani e comprendeva capitoli per loro del tutto superflui. Onde nel 1735 un signore autentico, Filippo Nicosia, pubblicò un proprio trattato, di ben 583 pagine in 8°, cui mancano soltanto le figure per essere un capolavoro tipografico ed un modello di trattazione tecnica (4). Si sente che sono già passati Silvio Boccone e il Cupani.

Il Nicosia conosce il Venuto e ne cita il Trattato sulle viti; ed inoltre il Tanara, che cita sovente. In più conosce Varrone, Catone, Columella, Palladio; cita Crescenzo, i Piaceri della Villa di Agostino Gallo e la Flora del Padre Ferrari e il Mattioli; cita « Carlo Stefano » francese, lo spagnolo Herrera, l'Orto Germanico del Gesner; conosce a fondo la Flora del Cupani e nota le varietà non descritte da quest'ultimo autore. Egli possiede dunque una solida preparazione scientifica, la migliore e la più profonda per quei tempi.

Io non posso valutare il Nicosia scienziato perché me ne manca la competenza, seppure egli fu scienziato; ma devo interpretare il suo motivo ispiratore e districare dalla sua vasta opera le nozioni interessanti la storia dell'economia.

Già la domanda, presa dalle Verrine ciceroniane, «*Quid est Sicilia si ei agri cultionem sustuleris?*» è un programma e quasi una professione di fede.

Il Nicosia scrive per i grandi proprietari, immaginando un'azienda non a monocultura di parecchi ettari. Egli prevede la casa d'abitazione in mezzo ad una flora con pergolati, con viali, con oleandri dai fiori bianchi e rossi, rose, viali coperti di gelsomini, con un quadrato di cipressi su due file. Se non erro, egli ha in mente una villa dei colli fiorentini.

Anch'egli scrive per fornire nozioni tecniche ai signori inurbati e la sua opera risponde, in altro campo, al medesimo bisogno cui rispondevano i manuali di computisteria che si occupavano largamente delle amministrazioni signorili. Vi è, dietro il libro del barone Nicosia, tutto un movimento tecnico-culturale che varrebbe la pena di conoscere meglio (5). Egli compie un viaggio attraverso l'agricoltura siciliana così come trent'anni dopo lo compirà l'Arnolfini attraverso le risorse economiche della Sicilia e come lo compiranno di lì a non molto altri viaggiatori attraverso le nostre antichità. Una curiosità nuova e tipicamente settecentesca da una parte; ma dall'altra anche una sana reazione al troppo che si era fatto altrove e al molto che si pretendeva velleitariamente di fare in Sicilia a favore dell'industria e a tutto danno dell'agricoltura. Sotto tale punto di vista il Nicosia si inquadra molto bene nel pensiero economico italiano.

Il primo argomento trattato è il vigneto cui dedica tutti i capitoli della prima parte, dal IV al XXVI, cominciando dalla ricerca dei terreni più adatti. E' un segno dei tempi. Il Nicosia istituisce un calcolo per dimostrare che l'orto sembra più redditizio del vigneto, ma esige il rinnovo annuale e la vendita giornaliera dei prodotti (dunque non è conveniente se lontano da una grande città).

Il vigneto invece rende in base al calcolo seguente (6). Un vigneto misto di viti buone, mediocri e cattive produce 5 salme di mosto ogni tumolo, mosto che prima si vendeva a 6 tarì per salma e ora non arriva nemmeno a 5 tarì; la spesa di cultura è un'onza per tumolo, con perdita evidente di 5 tarì ogni tumolo. Ma vi sono molte vigne in terre secche; rare vigne in terre mediocri, che producono 10 salme di mosto a tumolo; e rarissime in terreni buoni che danno 20 salme di mosto e cioè onze 3.10; tolta onza 1.10 per spese di cultura, restano di netto onze 2 che per un vigneto di 30 tumoli (poco meno di due salme, dunque un vigneto non grandissimo), danno di netto onze 60.

Rifacendo il calcolo in vino e supponendo vino buono che si mantenga tutto l'inverno e tutta l'estate, che negli ultimi 30 anni è stato venduto in media a 12 tarì la salma, avremmo: 600 salme di

mosto da un vigneto di 30 tumoli, togliendo un decimo di feccia, danno 540 salme di vino che a 12 tarì sono 216 onze. Da queste togliendo onze 40 di spese di cultura e onze 16 per i trasporti, restano di netto onze 160. Ma le 16 onze dovrebbero risparmiarsi perché ogni grande azienda deve avere muli propri.

In sostanza, il calcolo del Nicosia ci dice che da 30 tumoli, ossia circa 4 ettari di buon vigneto, si ricavano un 113-114 botti di vino (essendo la botte siciliana di circa 412 litri).

Ma dalla doppia impostazione del calcolo sul mosto e sul vino, deriva una considerazione abbastanza ovvia. Il grande proprietario che aveva palmento, tini, botti, magazzino trovava convenienza a vinificare. Il piccolo proprietario di qualche tumolo, supponiamo sempre di vigneto buono, ne ricavava di che vivere?

Un contadino ha, per ipotesi, tre tumoli di vigneto mediocre, che dà 10 salme di mosto per tumolo; non affronta spese di cultura perché lavora personalmente aiutato dalla famiglia. Produce tanta uva da poterla vendere a persona che produrrà 30 salme di mosto del prezzo di 5 tarì a salma ed evidentemente il compratore calcolerà il prezzo in modo da ottenere l'uva al prezzo di 4 tarì per una salma di mosto: il vignaiuolo ricaverà dai suoi tre tumoli appena 4 onze, somma in via assoluta insufficiente per far vivere una famiglia, anche in campagna. Per raggiungere un minimo vitale bisogna che il vignaiuolo sia anche proprietario di grano, oppure che abbia almeno mezza salma di vigneto mediocre o 4-5 tumoli di vigneto ottimo.

Di qui nasce il fenomeno, abbastanza noto, del piccolo proprietario o del piccolo mezzadro che è anche bracciante in terreni altrui, facendo parte di due diverse categorie sociali e partecipando degli interessi di entrambe, talvolta contrastanti. Di qui anche le diverse forme di « società » registrate dai notai, di qui l'importanza del lavoro dei fanciulli, dei vecchi e delle donne i quali contribuivano all'economia familiare con lavori, se così vogliamo chiamarli, non qualificati ma redditizi: come la raccolta di cantaridi, di foglie per la concia, con la tessitura domestica, con l'allevamento dei bachi dove questo era possibile, con mille piccole attività, oggi cessate, le quali aggiungevano un cespite notevole a quello relativamente modesto in cui si concretava il lavoro del capo di famiglia.

Tocchiamo così uno dei punti dolenti dell'agricoltura siciliana, vale a dire la polverizzazione della proprietà (o delle affittanze e partecipazioni, che è lo stesso) poiché resta dimostrato che un vigneto piccolissimo non consentiva la vita di una famiglia. Ma la polverizzazione della proprietà era eccezionale o normale? era diffusa o localizzata? e, prima di tutto, esisteva o è soltanto la proiezione nel passato di una situazione recente? Sono tutte domande alle quali per ora non vi è risposta. Del settecento siciliano conosciamo soltanto il vagabondaggio, l'inurbamento di contadini miserabili, le carestie ed il famigerato assenteismo dei proprietari nobili; sappiamo che il vigneto

fu piantato anche sulla roccia, ma non conosciamo l'estensione media dei vigneti.

Vi è poi da tener presente la variabilità del raccolto di anno in anno. Abbiamo la possibilità di conoscere la produzione di uva e di vino nel territorio di Partinico e nella pianura di Palermo (7).

Anno	Carrozze d'uva	Botti di vino	Botti di vino per 100 carroz.
1762	53.647	47.820	89
1763	28.738	22.996	80
1764	36.716	30.168	82
1773	—	48.245	—
1774	55.103	42.245	76
1775	49.789	40.313	80
1776	55.946	41.120	73
1777	58.111	46.246	77
1778	64.616	55.499	85
1779	69.393	62.981	90

Erano fiumi di vino (40.000 botti sono più di 160.000 ettolitri) ma ciò non abolisce le forti oscillazioni del prodotto in uva e della resa in vino. Si comprende che il piccolo produttore di uva, con margini di guadagno già esigui in partenza, non fosse in grado di resistere. E la bassa produzione del 1763 spiega perché i poveri e i «vagabondi» si precipitarono a Palermo proprio in inverno di quell'anno rimasto memorabile per la carestia europea e perché anche nel 1764, di fronte ad un raccolto frumentario eccezionalmente ferace, esitarono a lasciare la città: 1763 e 1764 sono due annate di bassissima produzione vinicola; e quindi in campagna mancarono i cento «mestieri» secondari connessi con il commercio e trasporto delle uve, dei mosti, dei vini, dal lavoro del sensale, a quello del mulattiere, a quello del bottaio. La carestia siciliana non era soltanto frumentaria ma rappresentava la sommatoria di due scarsi raccolti.

Tornando al Nicosia, dopo aver descritto i terreni migliori per il vigneto, egli passa ad elencare le varietà di vitigni che descrive una per una descrivendone il frutto. Il Cupani ne aveva descritto per la Sicilia 49 «specie»; il Nicosia preferisce distinguerle da un altro punto di vista in uve da vino ed uve da tavola e poi in uve da vigneto e uve da pergola.

Delle varietà descritte molte sono state dimenticate col tempo, di altre persiste il nome, anche se non sappiamo fino a qual punto corrisponda alla vigna antica. Ma si dice che nell'isola di Ustica sopravvivano una pergola ed alcuni ceppi introdotti all'epoca della prima colonizzazione, cioè nel sec. XVIII e che anche alle falde dell'Etna siano riconoscibili ceppi antichissimi.

Il Nicosia aggiunge qualche varietà a quelle descritte dal Cupani.



Tra le viti da pergola egli ricorda lo zibibbo ed afferma che a Caltanissetta esisteva uno zibibbo senza vinaccioli, da lui non veduto. Nel 1690 fu introdotta in Sicilia la Malvasia di Spagna da coltivare in vaso, e nel 1724, a Palermo, la Lagrima della Madonna.

In tutto descrive 44 uve da vigneto e 29 da pergola, con molte varietà locali che potranno interessare gli specialisti. Sono ricordate anche uve speciali, come quelle di Misilmeri, producenti chicchi del peso di parecchie diecine di grammi ciascuno.

Diciannove capitoli sono dedicati alle pratiche culturali, dalla preparazione del terreno fino alla preparazione del canneto e del salceto: modo di piantare, disposizione delle viti sul terreno, lavori vari. Non lo riassumo perché il riassunto è inutile al tecnico che ha bisogno di leggere l'originale e dice poco per la storia economica alla quale interesserà soltanto una nozione: vale a dire che il vigneto esigeva lavoro più dei cereali.

Il cap. XXVI è dedicato alle avvertenze generali. Occorre un vignaiuolo fisso per due mesi, da quando l'uva comincia a maturare fino alla vendemmia. Il Nicosia non ha parlato del letame, perché in Sicilia non si usa concimare il vigneto. Bisogna vendere il vino in estate e cambiarlo con cereali.

L'ultimo consiglio, gettato lì, sembra quasi irragionevole, mentre ha un motivo profondo che mi è stato spiegato da persona molto pratica di agricoltura e studiosa di consuetudini antiche. All'estate, come del resto accenna anche il Nicosia, arrivavano soltanto i buoni vini e la trasformazione in aceto colpiva gran parte del prodotto; ciò viene confermato anche da uno studioso francese che sta occupandosi di tali questioni per il cinque-seicento. Ora, l'estate comporta il più estenuante tra tutti i lavori agricoli, la mietitura sotto il sole a picco, spesso in piena afa.

Se il Galiani poteva affermare che il popolino digeriva anche il ferro purché accompagnato col pane, noi possiamo affermare che il contadino siciliano non mieteva senza vino. Il vino faceva e fa parte della retribuzione del mietitore nonché del mulattiere addetto ai trasporti. Per il proprietario di terreni a grano il vino era dunque indispensabile non soltanto per somministrare al lavoratore un alimento energetico ma anche come bevanda in quelle zone, che sono la massima parte della Sicilia granicola, in cui l'aridità regna sovrana in giugno-luglio.

In poche parole, chi aveva vino da vendere in estate era certo di venderlo a prezzo ottimo.

Nella seconda parte dell'opera il Nicosia parla delle culture arboree e con viva sorpresa leggiamo nel III capitolo tutta una serie di esperimenti sugli innesti. A San Mauro, nel feudo Buttinari di Pietro Agnello, era stato innestato il fico sull'olivo ottenendo frutti normalissimi. Tale Giuseppe Furitano lo aveva innestato sul mandorlo persico sperando di ottenere un'epoca di maturazione diversa, ma senza risultato in tal senso. Il Nicosia stesso aveva tentato innesti vari sugli aranci, seguendo

il *Clarice* che parlava di arancio bizzarria e di altri ibridi di arancio, cedro, limetta.

La conclusione sperimentale cui giunge il *Nicosia* è che con l'innesto non si possono creare nuove specie di frutti. Tale conclusione è abbastanza significativa; essa ci dice in breve che con l'innesto ancora non si ricercava una varietà più resistente a un dato clima, una varietà più resistente ad una malattia, una varietà più produttiva ma una cosa nuova, non una correzione miglioratrice della natura, ma una trasformazione della natura. Il che è psicologicamente consona allo spirito del settecento.

Il *Nicosia* sapeva però che gli innesti, entro certi limiti, erano indispensabili, anche se non tutti attecchivano.

Gli agrumi sono suddivisi in cedri, limoni, aranci. Il cedro è noto in Italia dal 130 d.C.; in Sicilia ve ne sono 5 specie, compreso il cedro di Firenze. Il limone è noto in Europa dal sec. XIII, in Italia dal 1270, in Sicilia dopo il 1510 giacché non ne parla il *Venuto* che scriveva in quell'anno. In Sicilia 20 specie. L'arancio è noto dal 1200, in Sicilia con 21 specie.

Ecco gli alberi di cui parla il *Nicosia*, con il numero di specie note in Sicilia: albicocco, 13 specie; azzarolo; carrubo, 4; castagno; ciliegio, 16; cotogno, selvatico spontaneo e 4 specie domestiche; fico, 46 specie e forse più, di cui 5 palermitane; ficodindia, in Italia dal 1550, in Sicilia 2 specie; giuggiolo; mandorlo, 27 dolci e 9 amare; melograno, selvatico e 10 specie domestiche; moro-gelso bianco e nero; musa (banano) proveniente da Cipro o dall'Egitto, ignoto al *Venuto*; nespolo, spontaneo nei boschi e 4 specie domestiche; a *Nicosia* vengono innestati nespoli su peri selvatici che danno alberi grandissimi; si possono innestare su melo, cotogno, biancospino, ma gli alberi restano piccoli.

Seguono il nocciolo, il noce con 3 specie, la palma (che ha bisogno del maschio ma non porta a maturazione i frutti); la palma unile o ciafaglione (giummara) (8); il pero con più di 77 specie; il pesco con 15 specie più varie specie di noci-pesche di cui una chiamata sbergia; il pino.

Il pistacchio non era noto al *Venuto* e per ciò il *Nicosia* lo ritiene entrato in Sicilia dopo il 1510; il meglio è piantare il terebinto o cercare il terebinto spontaneo detto scornabeccu ed innestarvi il pistacchio.

Il pomo conta in Sicilia 26 specie, il prugno 24 e forse più; il sorbo una e l'ulivo almeno 12, ma interi boschi sono di oleastri (9).

Tra le piante ornamentali il *Nicosia* elenca il corbezzolo, spontaneo nei boschi (detto imbriacula); il melograno selvatico; il bosso (2 specie); il cipresso, 2; il gelsomino, 4; il lauro, 4; il mirto, 5; la rosa, 15. Dell'oleandro ricorda 3 specie (continuo ad usare la parola specie, seguendo il *Nicosia*, senza preoccuparmi se si tratti di varietà) e cioè quella a fiori bianchi, quella a fiori rossi e quella a fiori doppi che dice introdotta da Vittorio Amedeo nel 1714 dalle Indie Orientali. La



rosa indiana o della China fu introdotta nel 1620 dall'America a Roma e poi in Sicilia.

La seconda parte del volume si chiude col rosmarino, la sabina e il sambuco roseo e finalmente con il bosco di quercia.

Questo lungo elenco di piante ha bisogno di qualche commento. Il Nicosia non ricorda un'usanza comunissima, di distillare in famiglia il profumo di rosa e di gelsomino; gli alambicchi, nominati in vario modo, sono comunissimi negli inventari domestici del settecento con le bottiglie di acqua rosa; e l'essenza di gelsomino, che a noi piace quanto piace agli abitanti dell'opposta sponda africana, veniva distillata fino a pochi anni fa dai dolcieri e dai gelatai, appunto per farne gelati, prima che il fisco, timoroso che l'alambicco potesse servire a distillare alcool, opponesse tali e tante difficoltà da scoraggiare anche questa attività a tutto beneficio degli industriali fabbricanti di porcherie per gelati e di altre ignobili cose che vengono vendute in luogo di gelati.

Il Nicosia non ricorda che il mirto, meglio la foglia di mirto, era stata materia prima per la concia di marocchini da pelle di capra, fino a tutto il quattrocento, e che la raccolta della foglia era stata appunto una di quelle attività sussidiarie della famiglia agricola cui accennavo prima, caduta nel nulla con la distruzione della macchia costiera. Nel settecento il mirto doveva coltiversi.

Infine il Nicosia quando parla di quercia, e quindi di bosco, dimentica totalmente l'esistenza di altri alberi: dall'abete dell'Etna e dei Peloritani, al frassino da manna, ancor oggi abbastanza diffuso (la produzione di manna, che ha perduto il mercato, è oggi un problema) ma che proprio nel settecento era largamente sfruttato per un'intensa esportazione dei « cannoli » di manna. Il Fazello, fin dal cinquecento, aveva riconosciuto le tre zone di vegetazione dell'Etna ed è veramente strano che il Nicosia lo ignori. Tuttavia, anche con questa lacuna, egli è il primo propugnatore del rimboschimento in Sicilia e dobbiamo riconoscergliene il merito anche se il suo consiglio trovava un ambiente favorevole: nel '700 infatti venne chiusa una riserva boschiva in quel di Castelvetro (poi distrutta), venne chiusa la riserva sotto la Busambra, che ha salvato il bosco della Ficuzza, venne creato il parco a leccio della Favorita.

La parte terza tratta dell'orto elencando in ordine alfabetico l'appio (prezzemolo), l'aglio, il carciofo (diverse specie), il cavolo, il cetriolo, le cipolle, il cocomero (angurie, melloni), l'endivia, il finocchio, le fragole, la lattuga (più specie), la melanzana, i melloni (molte specie), la menta, la pastinaca (carota), il pepe d'India (10), i pomi d'oro (11), il rafano, la rapa, lo zafferano, la zucca (molte specie). Seguono varie altre « erbe » come anice, asparagi, bieta (giri), borragine, capperi, cicoria, nasturzio, spinaci, ruta.

Il lettore moderno sarà sorpreso di vedere un capitolo, il XXIV, dedicato alla canna da zucchero compresa fra gli ortaggi; ma bisogna riflettere che sin dalla fine del '300 e ai primi del '400, cioè dalla

ripresa di questa cultura, era stata usata l'espressione «*ortalicia canna-mellarum*» in quanto le canne venivano coltivate in caselle frammiste a cavoli e cipolle, prima di diventare oggetto di una cultura specializzata.

Ciò che veramente è più strano è proprio il vederle menzionate dal Nicosia. Noi sappiamo da altre fonti che le grandi coltivazioni cessarono verso il 1680 e che soltanto intorno ad Avola si continuò a coltivarne per capriccio, non producendo più zucchero ma rum. Il fatto che il Nicosia ricordi la canna tra le culture utili, starebbe a dimostrare che ancora nel sec. XVIII essa perdurava e che ancora valeva la pena di coltivarla.

La notizia data dal Nicosia vale anche ad eliminare un'ipotesi che si poteva formulare, in base alla localizzazione del rum esclusivamente ad Avola, territorio appartenente ad una famiglia che aveva proprietà anche nell'America Meridionale, su una importazione di canne americane proprio in quel di Avola. Egli infatti parla di una specie unica, che «non s'alza più di quattro piedi in circa, della grossezza delle canne ordinarie, di color verde, simile alle stesse». E' dunque confermata l'altra notizia data da Filoteo degli Omodei nel '500, delle canne lunghe 5 o 6 palmi. Resta il solito dubbio: cioè se le canne, qualora fossero state lasciate sul terreno per due estati, sarebbero state capaci di crescere ancora e di maturare meglio, oggetto, quest'ultimo, degli esperimenti del Vaccaro all'inizio dello scorso secolo.

Sulla cultura il Nicosia in parte ripete cose già note e in parte fornisce nuovi dati. Il campo si preparava dopo le prime piogge autunnali con 6 o 7 arature ogni 14 giorni. Alla terza o quarta aratura si letamava con almeno 1600 carichi di concime per ogni salma di terreno (ogni carico di 40 o di 80 chili). A marzo si piantavano le canne, interrandone le cime, lunghe un piede e mezzo, a gruppi di tre. Si diserbava con la zappa ogni 8 giorni. Raccolto a dicembre o gennaio rompendo le canne senza tagliarle con ferro. Si lasciavano in terra i rizomi per il secondo anno, perché al terzo fruttavano poco.

Così per la prima volta abbiamo nozione della enorme quantità di letame che occorreva, in ragione di un carico ogni 14 metri quadrati. Se il carico è ciò che oggi chiamiamo cassa, cioè una cassa a fondo ribaltabile che contiene circa 40 chili di concime; e se la salma è, come ho supposto, la salma generale di ettari 2,23 circa, ci troviamo di fronte ad un tentativo di forzare il terreno, poiché in conti di culture piuttosto dettagliati del XV, del XVI, del XVII secolo mai si trovano elementi che facciano pensare ad una così abbondante concimazione. Quantità così ingenti di letame potevano trovarsi soltanto nei pressi delle grandi città; ed invece la cultura della canna si era progressivamente allontanata proprio dalla città di Palermo, da più secoli era scomparsa dai dintorni di Trapani, nei dintorni di Messina e Catania non era stata mai praticata. Avola, l'ultimissima roccaforte della canna da zucchero in Sicilia, era tutt'altro che una

grande città. Ecco dunque che nella pianura di Schisò sotto Taormina, si adotta il sovescio di lupini. Ma è l'unico caso.

Può esservi un nesso tra il letame, il costo del trasporto di esso e la scomparsa della canna da zucchero dalle zone di grande cultura specializzata.

Il raccolto a dicembre e gennaio, indicato dal Nicosia, è cosa nuova: per tutto il '400 e ancora all'inizio del '600 si solea raccogliere subito dopo l'estate di San Martino, lasciando le canne in terra, praticamente, da marzo a metà novembre. Ora il Nicosia ne allunga la vita di uno o due mesi ma non dice in quali località e da quando si praticasse il raccolto tardivo e non spiega come ciò possa conciliarsi con la preparazione del terreni in autunno. E' vero che questa operazione può intendersi per la piantagione nuova, ma le sue parole implicherebbero anche un ciclo di riposo per una terza parte del terreno da coltivare, il che pure sarebbe nuovo.

Ho l'impressione che il Nicosia ci parli di pratiche culturali tentate per ovviare alla decadenza della canna ed alla scarsa produttività, tentate appunto in limine mortis. E' certo che di zucchero siciliano a metà del '700 non si parla più.

Dopo la canna da zucchero i capitoli da XXV a XXXII sono dedicati al frumento, dalla preparazione del terreno alla conservazione, trattando anche del fieno, dei buoi, del maggese. Il Nicosia avverte che per la semina occorre scegliere i semi in migliori condizioni e che dopo il terzo anno il grano degenera. Ne elenca varie specie, tra cui il Maiorca e il Germano (ancor oggi Irmanu nella Piana di Catania).

Dell'orzo sono descritte due specie, una delle quali, chiamata farro veniva mangiata in minestra. Deve ricordarsi però che a Malta si usava seminare insieme frumento ed orzo e che ancor oggi a Pantelleria si parla di pane di farina mista d'orzo e frumento.

Seguono i legumi: fave, lenti, lupini, varie specie di fagioli, ceci.

Il riso ha un capitolo a sé perché rendeva il 100 per uno e si vendeva bene. In realtà il riso veniva già diffusamente coltivato nel '400, veniva esportato a Napoli per re Alfonso, e nel '600 fu una pianta di ricambio poiché occupò il posto della canna da zucchero in molti luoghi divenuti inadatti a tale cultura; più tardi ancora al riso venne sostituito il cotone: la pianura oltre Termini Imerese, per esempio, ha subito tali tre fasi.

Di piante per fibre tessili il Nicosia annovera soltanto il lino e la canapa.

Nei tre ultimi capitoli si occupa delle vacche, delle pecore e delle capre segnalando che per cento anni il vaiuolo delle pecore era stato ignorato ma che gravi epizootie si manifestarono nel 1720, 1726 e 1733.

Il Nicosia, pur nominando spesso i muli, non ne tratta, come non tratta degli asini e dei cavalli.

Inoltre non tratta alcune piante: per esempio dimentica il cotone, forse ai suoi tempi ancora poco diffuso; dimentica il sommacco, forse

perché nasceva spontaneamente. Tra i fiori non menziona il crisantemo e la pomelia (forse perché non ancora introdotti: la pomelia proviene dalle Hawaii) né la violetta. Tra gli ortaggi non menziona la patata che realmente poteva essere ancora sconosciuta in Sicilia.

Quale valore ha il trattato del Nicosia?

Lungi dal presentare l'agricoltura siciliana di sempre, egli ce ne presenta un momento, una fase: ed è certo che questa stessa fase non è rappresentativa di tutta la Sicilia perché egli dimentica la spinella (salsola soda di Linneo) coltivata specialmente a Gela, a Scoglitti e altrove intensamente nella Sicilia orientale e meridionale, non ignota nell'occidentale, considerata pianta di rinnovo per il frumento, adattissima per l'aridocultura, e la cui cenere veniva esportata abbondantemente nel sec. XVII ed ancor più nel XVIII quando, secondo il Sestini, dava luogo ad un introito di 80 o 90.000 onze annue. Vetreria e saponificio nel Veneto, come in Francia ed in Inghilterra, dipendevano dalla soda siciliana oltre che da quella, più lontana, di Alessandria.

L'opera del Nicosia, senza dubbio, prelude alla moda della villeggiatura: egli scriveva, in fondo, per chi volesse godere della campagna e trarne un'utilità. Se dovessimo illustrare l'opera, non potremmo che riprodurre la pianta di una delle ville settecentesche dei dintorni di Palermo: grande costruzione signorile, flora, frutteto, terreni scoperti.

Considerata da un altro punto di vista, l'opera del Nicosia precede di qualche decennio appena il movimento, tra accademico e scientifico, che si manifesterà ben presto e che si concreterà con l'istituzione delle cattedre di economia e di agricoltura nelle Università di Catania e di Palermo: nel 1752 viene fondata dal Duca di Pratomeno l'Accademia delle Scienze e delle Arti di cui la V Sezione si occupa di storia naturale; nel 1753 il Duca di Cefalà fonda l'Accademia degli Agricoltori Oretei; nel 1776 il Duca della Ferla fonda nel piccolo centro di Partinico l'Accademia degli Scientifici Agricoltori (12). L'Accademia del Buon Gusto fondata nel 1719 dal Principe di Santa Flavia e quella dei Pastori Ereini fondata dal Principe di Resuttana, dal 1765 in poi ascoltano le dissertazioni di Vincenzo Emanuele Sergio il quale conosce, almeno per fama, il Rousseau, ma si considera discepolo del Genovesi e batte e ribatte sin oltre la sazietà su due argomenti: agricoltura e pastorizia, pastorizia e agricoltura.

Paolo Balsamo seguirà il Sergio sulla cattedra, ma intanto vengono distribuite le terre gesuitiche, le terre dell'Inquisizione, le terre dei Comuni; persino uno storico del diritto, Rosario Gregorio, si cimenta con l'agricoltura pianificata; e il governo stesso non esita ad intaccare i beni della Mensa Arcivescovile di Palermo ed a pianificare la colonizzazione dell'isola deserta di Ustica vietando la proprietà privata dei terreni. Nel 1820 abbiamo la prima delle molte edizioni del Catechismo del Palmeri; il Principe di Castelnuovo progetta l'importazione di una serie di strumenti agricoli stranieri...

Il Nicosia deve aver viaggiato od almeno deve aver conosciuto

molta letteratura italiana. «Podere» non è parola siciliana ma piuttosto toscana; almeno il titolo del libro sembra ispirato a poderi, appunto, che potevano trovarsi in quel di Firenze piuttosto che nei dintorni dell'arida e montuosa Nicosia.

Egli appartiene, mi guardo bene dall'esagerarne il valore sul piano scientifico, ad un filone di rinnovamento dell'agricoltura siciliana che (potrei citare il Lanza ed altri) conta un piccolo borghese, il Sergio; conta un abbate, il Balsamo; ma conta moltissimi aristocratici di antica famiglia. I quali del resto fecero e spesero del proprio: il Duca di Terranova creò la diga di Gela che esiste e funziona; iniziò quella di Castelvetro, travolta da una piena prima del completamento; il Principe Tomasi di Lampedusa sbarcò una valle con una diga e creò il Gorgo di Billiemi, che esiste e funziona...; il Duca di Salaparuta arginò corsi d'acqua e introdusse il credito artigianale nel suo stato.

Con tutti i limiti e le manchevolezze, il Nicosia, barone, va annoverato tra coloro che fecero e spesero per l'agricoltura siciliana nel '700.

Non pronunzio parole grosse come fisiocrazia, ma non posso fare a meno di ricordare che il Nicosia era coetaneo di Antonio Sallustio Bandini, essendo nato nel medesimo anno 1677, e pubblicò il *Podere fruttifero* due anni prima che il Bandini redigesse il *Discorso sulla Maremma Toscana*.

**Carmelo Trasselli**

Università di Palermo

## NOTE

(1) Biblioteca Comunale di Palermo, segn. Esp. I. B. 10. VENUTO A., *D'Agricoltura, nel quale s'insegna il vero modo di coltivare i campi, i prati, gli orti, i giardini, le viti, gli arbori e tutte le cose utili, e necessarie che s'appartengono all'huomo in materia di Villa*, di nuovo ristampato e di moltissimi errori corretto, in Palermo appresso Gio. Francesco Carrara, MDLXXXIX. La Bibliografia del Narbone cita un'altra edizione di Venezia, 1536, in 12°, che non conosco.

(2) Riscoperto da BARBIERI G., *Ideali economici degli italiani all'inizio dell'età moderna*, in «Studi economico-giuridici pubbl. dalla Fac. di Giurispr. Università di Cagliari», 1940, vol. XXVIII, pagg. 344-350; cfr. FANFANI A., *Storia delle dottrine economiche*, IV ed., Milano 1955, pag. 167; TRASELLI C., *Paolo Caggio scrittore d'economia nel '500 siciliano*, ne «L'Osservatore», anno II, fasc. 1°, Palermo 1956, pagg. 42 e sgg.

(3) In Sicilia v'erano state nel sec. XV parecchie tipografie; la prima stampa del Venuto a Napoli fa pensare che in quel momento non vi fossero stampatori, tanto più che la dedica all'Abatelli assicurava il rientro della spesa. La ristampa del 1589 ad opera del Carrara ed a Palermo dimostra la richiesta del pubblico, da mettere forse in relazione con l'inurbamento dei proprietari.

(4) NICOSIA F., barone di S. Giaime e del Pozzo, della città di Nicosia, *Il Podere fruttifero e dilettevole, diviso in tre parti...* in Palermo MDCCXXXV, appresso Angelo Felicella.

Secondo SCINA D., *Prospetto della Storia letteraria di Sicilia nel secolo decimottavo*, ediz. di Palermo 1859, pag. 58, il Nicosia sarebbe nato nel 1677 e morto nel 1737.

(5) Oltre al Trattato del Pugliesi Sbernia con l'esempio di scrittura signorile, la cui VII ristampa fu eseguita a Palermo nel 1770, si noti la formazione di un corpo di ragionieri, meglio razionali o detentori di libri, di cui non credo che alcuno abbia mai parlato, e che rilasciava attestati di abilità professionale (ve n'è uno del 1760 per Antonio Leva, rilasciato da molti razionali di nobili case; Archivio di Stato di Palermo, notaio Lo Cicero, vol. 10975, f. 448).

(6) La moneta di cui si discorre è l'onza, pari a 30 tari, essendo ogni tari di 20 grani. Nel 1861 l'onza di Sicilia venne fatta pari a lire-oro 12,75; ma nel 1735 circolava effettivamente l'onza d'oro del peso di gr. 4,40 circa d'oro 22 car. La superficie del terreno veniva misurata in salme, ciascuna di 16 tumoli; la salma generale era pari ad ettari 2,23 ma vi erano molte differenze locali. Il vino si misurava a botti di 412 litri circa, con varietà locali; il mosto invece a salme; e la salma di Nicosia, come ci avverte l'autore stesso, era di cantaro uno e rotoli 8 (108 rotoli) pari a kg. 85,644, arrotondando 85-86 kg.

(7) Dai *Diari* del marchese di Villabianca, in «Bibliot. Stor. e Letter. di Sicilia», vol. XVIII, pagg. 103, 128, 200; vol. XXI, pagg. 254, 386; vol. XXVI, pagg. 43, 110, 244, 366. Non ho ricostituito la serie completa perché mi interessava soltanto mostrare la variabilità della vendemmia e della resa.

(8) La palma umile fornisce un esempio tipico di pianta spontanea che un tempo costituiva una risorsa economica dando lavoro a ragazzi e specialmente a vecchie donne; nel '700 pare che il germoglio venisse mangiato; ai tempi della mia infanzia con le foglie intere si facevano grandi ventagli; tagliate a strisce e seccate erano utilizzate per fare corde; con le foglie più rigide si facevano scope: intere borgate, come quella di Tommaso Natale nei pressi di Palermo, ne traevano lucro non indifferente perché in ogni casa le vecchie confezionavano corde e scope che poi i vecchi venivano a vendere a Palermo. Prima ancora se ne facevano stuoie, sporte, bisacce e simili.

(9) In realtà boscaglia rada; è noto che l'ulivo selvatico fa parte della macchia mediterranea; nel 1759 la vegetazione arborea dell'isola di Ustica, allora deserta consisteva in oleastri e lentischi.

(10) E' il «pipareddu russo», peperoncino rosso; mancano i peperoni.

(11) E' la più antica menzione certa in Sicilia di questo ortaggio più tardi così importante; il Nicosia ne dà due specie, dedicandogli in tutto 9 righe; non accenna a conserve né salse; pare quindi che lo consideri come ortaggio da insalata, senza alcun particolare rilievo.

(12) SCINÀ D., op. cit., pagg. 20-21.