

# Galleria

Rassegna trimestrale di cultura, di storia patria, di scienze letterarie e artistiche e dell'antichità siciliane  
Anno V - N° 14 Ottobre-Dicembre 2024 - ISSN 2724-2544 - ANVUR E257320

## LA CANNAMELE (CANNA DA ZUCCHERO) A FIUMEFREDDO E A CALATABIANO

MARIO C. CAVALLARO\*

Filoteo degli Omodei, nella sua monumentale opera *Descrizione della Sicilia*, pubblicata nel 1557, descrive la linea litoranea tra Schisò e la piana di Calatabiano fino a Cottone (oggi frazione di Fiumefreddo di Sicilia), elencando le produzioni, come un luogo

*“... che rende fruttiferi molti giardini di aranci, limoni, cedri, melegrani e molti altri fruttiferi e dilettevoli arbori”, aggiungendo: “oltre che produce a perfezione in somma abbondanza le cannamele, delle quali si fa lo zucchero”.*

La cannamele fu introdotta in Sicilia (ed anche nelle isole Canarie e nell'arcipelago di Madera, ubicate nell'Oceano Atlantico, a ridosso delle coste africane) dagli arabi, ma all'inizio fu considerato un prodotto di nicchia perché lo zucchero veniva utilizzato esclusivamente dall'alta aristocrazia palermitana, oltreché dalle fattucchiere per addolcire gli amarissimi e disgustosi intrugli delle loro pozioni magiche. I pochi e piccoli trappeti (chiamati dagli arabi *mahassar* o *massara*) di quel periodo addirittura si trovavano all'interno della cinta muraria di Palermo e la coltivazione della canna avveniva nella campagna intorno alla città.

La coltivazione intensiva siciliana fu impiantata a partire dal Tre/Quattrocento nel polo Palermo - Trapani (prevalentemente nell'area palermitana, ma anche nei pressi di Monte San Giuliano, l'odierna Erice); ben presto quella coltivazione lasciò in parte il posto ai più redditizi vigneti e la produzione del cannamelio si spostò anche più ad est. I canneti nel periodo di massima diffusione furono impiantati in quasi tutta l'isola, a

*“Ficarazzi, Trabia, Buonfornello, Roccella, Pietra di Roma presso S. Marco, Oliveri presso Patti, Acquadolci, Marina di S. Fratello, Casalnuovo non lungi da Milazzo, Schisò presso Taormina, Fiumefreddo, Calatabiano in quei dintorni, Malvicino presso Noto, Melilli, Avola, Sabuci nella marina di Licata, Trappetazzo nella linea delle Balestrate, Carini non lungi da Palermo. Per me son d'avviso, che attesa la massima di doversi con abbondanza innaffiare quella pianta e la necessità di cercare una situazione calda con terreno arenoso e friabile, corrisponde con esattezza l'indicato numero, ed inclinerei piuttosto a credere, che il vantaggio era grande relativamente a quei secoli”<sup>1</sup>;*

Storico di Giarre (CT). [mc.cavallaro@gmail.com](mailto:mc.cavallaro@gmail.com).

<sup>1</sup> G.V. e P., *Sul richiamo della canna zucherina in Sicilia e sulle ragioni che lo esigono*, Tomo 1, Presso la Tipografia di F. Solli, Palermo 1825.

posizionati in località ricche di acqua e legname (entrambi necessari per l'abbondante irrigazione del cannamelio e per l'alimentazione del fuoco delle caldaie nella fase di estrazione dello zucchero) e comunque prossime al mare per il clima mite. La canna da zucchero infatti teme il freddo e anzi la Sicilia si trova al limite di una latitudine nord per avere le condizioni climatiche ideali:

*un lieve abbassamento della temperatura minima invernale poteva ucciderla, o un abbassamento della media annuale diminuirne la produttività, o un eccesso di umidità dare al succo un eccesso di acqua*<sup>2</sup>.

Filoteo degli Omodei proseguendo nella sua descrizione delle cannamele di Taormina (nello specifico di Schisò) ci dice che al culmine della maturazione erano alte cinque o sei palmi ovvero da 125 a 150 centimetri:

*“viene fuori un'erba non dissimile alle piccole fronde delle comuni canne; [...] venendo poi l'autunno, quasi nel mese d'ottobre e novembre, essendo cresciuta quell'erba in durette canne di sottil corteccia, nodose, spongose e piene di dolce liquore, quanto sopra la terra si erge, che al più alto non sogliono passare cinque o sei palmi, si rompe, lasciando le radici in terra per le piante dell'anno seguente”.*

Si ha notizia che nell'area ionico-etnea tra il 1513 e il 1519 i *trappeti* di Taormina/Schisò e di Calatabiano<sup>3</sup> avevano già avviato la propria attività e che i

*“Trappeti di Fiumefreddo, presso Calatabiano, tra il 1597 e il 1687, sembrano continuamente in attività, gestiti spessissimo in gabella con contratti quadriennali o sessennali”*<sup>4</sup>.

Proprio nel 1687 *“l'illustre D. Ignazio Gravina de Cruyllas, Marchese di Francofonte, Principe di Palagonia, Barone di Calatabiano”*, dietro un compenso di *“ottanta onze in moneta corrente”*, ricevette l'autorizzazione dal viceré luogotenente di Sicilia a fondare il villaggio di Piedimonte<sup>5</sup> (usualmente chiamato Belvedere) nel suo *“feudo della Bardella”*.

Nell'atto notarile di acquisto si legge: *“Tale baronia [di Calatabiano] trovasi molto fruttifera, adatta ad ogni genere di vitto specialmente di cannameli, di frumento, di canape e di tante specie di olii, con molte acque ed altro necessario all'umano sostentamento...”*.

<sup>2</sup> TRASELLI C., *Storia dello zucchero siciliano*, Salvatore Sciascia Editore, Caltanissetta-Roma 1982.

<sup>3</sup> CANCLA O., *Baroni e popolo nella Sicilia del grano (Le colture specializzate)*, G.B. Palumbo e C. Editore – Palermo 1983.

<sup>4</sup> TRASELLI C., *Storia dello zucchero siciliano*, Salvatore Sciascia Editore, Caltanissetta-Roma 1982.

<sup>5</sup> Con delibera consiliare del 10 agosto 1862 fu modificata la denominazione in *Comune di Piedimonte Etneo*.

Domenico Ventura, citando Henri Bresc, riporta l'informazione che *“nella Valle dell'Alcantara, tra Calatabiano e Fiumefreddo, vi sono testimonianze risalenti al secondo decennio del '200”*<sup>6</sup>. Michele Amari retrodata ancora di più l'avvio della coltivazione della cannamele in Sicilia facendola risalire al X secolo:

*“A dimenticanza manifesta è da apporre il silenzio del compilatore su le piantagioni di cannamele e sull'opificio dello zucchero. Perché lo zucchero di Sicilia si consumava nella capitale dell'Affrica propria fin dalla prima metà del decimo secolo; e, nella seconda del duodecimo, il Falcando fa menzione non sol delle cannamele, ma anche della cottura del melazzo e del raffinamento dello zucchero. Un diploma del secolo duodecimo fa ricordo dei frantoi o strettoi da cannamele; uno del decimoterzo mostra la sollecitudine che si prendea l'imperator Federigo per ristorare le raffinerie di zucchero in Palermo. La coltivazione poi delle cannamele e la manipolazione dello zucchero continuarono in Sicilia fino alle età più malaugurate della sua storia economica; e non è punto verosimile che così fatte industrie sieno state intermesse al tempo di Ruggiero”*<sup>7</sup>.

Anche nell'acese si sviluppò la coltivazione e la lavorazione della canna da zucchero; infatti si ha notizia di un trappeto a Capomulini<sup>8</sup>, anche se, sicuramente, di modeste dimensioni.

In quel periodo, nell'odierno territorio di Fiumefreddo di Sicilia, furono costituite alcune società per produrre la cannamele e commercializzare lo zucchero raffinato; tra queste una in particolare fu costituita nel 1553 tra il barone di Bavuso, Andrea Cottone, ed il commerciante messinese Pietro Anzalone. Il Cottone avrebbe messo a disposizione circa 74 ettari del suo feudo di Cottone, l'acqua ed il necessario per la coltivazione, ed inoltre avrebbe fornito il legname del bosco di Fiumefreddo, le caldaie necessarie per l'estrazione dello zucchero, impiantate in un apposito trappeto; avrebbe reperito la maestranza sia altamente specializzata e sia la manovalanza senza alcuna competenza specifica ed inoltre si sarebbe occupato di organizzare tutti i servizi logistici come i trasporti locali (da e per il cannamelio e da e per il trappeto), l'ospitalità, da intendersi come rifugio precario e rudimentale, delle maestranze stagionali ed il vettovagliamento per tutti gli operatori; mentre il commerciante messinese si sarebbe occupato del trasporto e della vendita dello zucchero con partenza dal porto di Messina e destinazione nei mercati del nord Italia e nord Europa.

Un'altra società per la produzione dello zucchero era già stata costituita nel 1550 tra

<sup>6</sup> VENTURA D., *Imprese e Imprenditori nella Storia di Fiumedinisi (Secoli XV-XIX)*, «Memorie e rendiconti» Serie VI, Volume III, Accademia di Scienze Lettere e Belle Arti degli Zelanti e Dafnici di Acireale.

<sup>7</sup> AMARI M., *Storia dei Musulmani di Sicilia. Volume Terzo - Parte Seconda - Successori Le Monnier* - Firenze 1872.

<sup>8</sup> BELLA S., *La coltivazione delle cannamele nell'agro di Aci*, «Agorà» XI-XII, Ott.-Dic. 2002 / Gen.-Mar. 2003.

Giovanni e Tuccio Balsamo e Bonfiglio Villadicane da Calatabiano, Antonello Signorino da Mascali, e Domenico Sorrento, Antonio Lo Monaco e Vincenzo Guzzurro da Taormina, anche questa nel territorio di Fiumefreddo<sup>9</sup>.

Visti i lauti guadagni furono in molti a tuffarsi in quel business, ovviamente anche i Crujllas, Signori di Calatabiano, che arrivarono perfino a deviare in parte l'Alcantara per irrigare le coltivazioni del loro feudo *Piana* e per la successiva lavorazione della cannamele. Tra i tanti documenti citiamo quelli del 1597 e del 1612 quando

*“furono stipolati contratti di società tra il Marchese Crujllas, Signore di Calatabiano, e Nicola Mancuso di Messina per un arbitrio ossia trappeto di zuccheri col fondo permanente di scudi duodecimila; somma non indifferente, se si considera, e l'epoca della stipolazione, e la quantità delle terre da destinarsi alla coltivazione delle canne in sole salme 39. [...] pello Stato di Calatabiano, conchiuso a 7 Dicembre XI. Indizione 1597. per anni 6. di fermo, e 4. di rispetto da cominciare”*<sup>10</sup>.

Nel territorio a valle di Calatabiano tuttora esiste una località denominata *Zuccharari*; altri toponimi riferiti alla lavorazione della canna da zucchero si trovano sparsi in tutta la Sicilia: ad Ortigia (quartiere di Siracusa), nella zona della Giudecca, dove c'era *a Cantunera ra Cannamela* (nel significato di *Angolo della Cannamela*) un piccolo rione posto intorno alla Piazza San Giuseppe, tra le vie Aracoeli e Gaetano Zummo; a Carini, nella zona di Piano Agliastrelli, anticamente c'era la contrada denominata *Trappitazzu*; ad Avola tutt'oggi c'è una località chiamata *Zuccara*; a Messina il rione *Cannamele*; ad Agira la contrada *Cannamele* e poi *Buonfornello*, vicino Termini Imerese, *Acquedolci* nel messinese ed altri ancora.

Il terreno destinato alla coltivazione della canna veniva ripartito in più porzioni. Nella prima veniva impiantato il nuovo canneto, nella seconda e terza si trovava il canneto impiantato nelle annate precedenti in piena produzione (che durava due anni), nell'ultima porzione, dopo aver estirpato la parte interrata della canna già tagliata (*struppuni*), il terreno veniva lasciato a riposare per un intero anno, ma in cui venivano eseguiti i lavori di rigenerazione (svellimento e concimazione) per ottenere una migliore produttività.

La coltivazione del cannamelio iniziava a marzo, mentre i lavori che si sarebbero effettuati nel trappeto si concludevano a febbraio dell'anno successivo:

*“Che tutto il periodo delle canne, dall'epoca di piantaggione fino alla completa estrazione del sale essenziale dolce, era invariabilmente prescritte a dodici mesi; la stipolazione del fitto dava una legge al fittuario di cominciare la piantaggione nel mese di Marzo, e terminare alla fine di Febbraro del venturo*

<sup>9</sup> ALIBRANDI A., *Mascali e il suo territorio. La Storia. Dai Bizantini a Carlo III di Borbone (535 – 1759)*, Printend by Amazon Italia Logistica srl, Torrazza Piemonte 2023.

<sup>10</sup> G.V. e P., *Sul richiamo della canna zuccherina in Sicilia e sulle ragioni che lo esigono*, Tomo 2, Presso la Tipografia di V. Lipomi, Girgenti 1826.



**Figura 1. Saccharum. Incisione di Filippo Galle di Harlem (1537 - 1612), secondo un cartone del pittore Giovanni Stradano di Bruges (1536 - 1605).**

**Figura 2. Frantoio di olive. Giovanni Stradano di Bruges (1536-1605).**



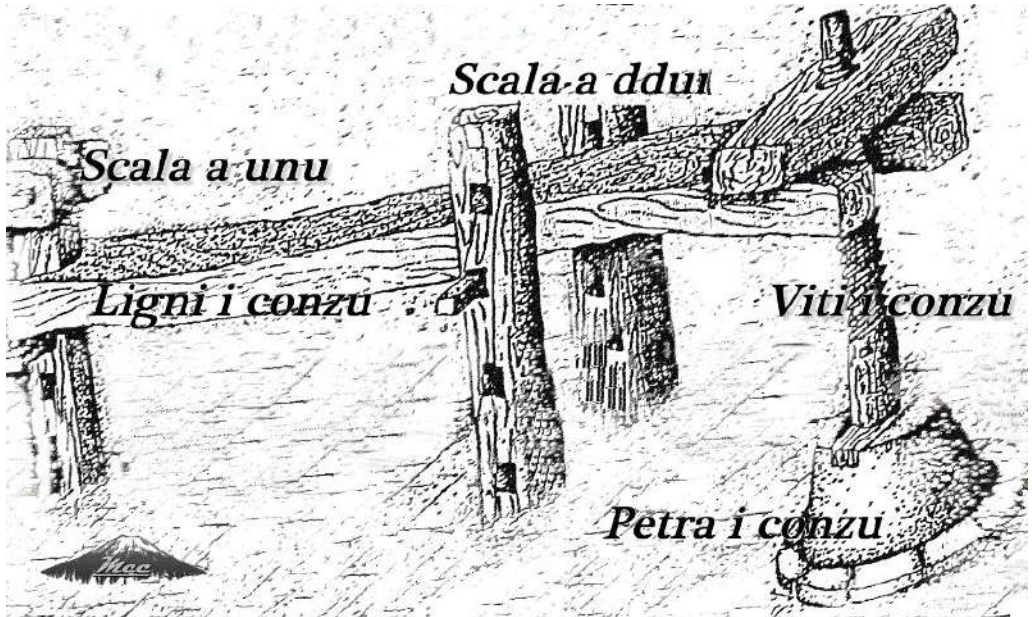


Figura 3. Il torchio per l'uva (u conzu) con le denominazioni dialettali. Realizzazione dell'Autore.

#### LEGENDA

La figura 1 rappresenta un tipico trappeto di cannamele del XIV - XV secolo con le specifiche operazioni che si eseguivano per l'estrazione dello zucchero.

In alto a destra si notano gli asini carichi di canne che venivano trasportate nel trappeto.

Le canne giunte nell'opificio venivano scorticate e tagliate dai tagliatori (in basso al centro). Sul lato sinistro è rappresentata la macina che, in questa incisione, è ad energia idraulica, mentre in Sicilia veniva utilizzata la macina rappresentata nella figura 2; infatti sul lato sinistro di quest'ultima incisione si vede la grossa pietra che gira su di un piano azionata da un bue (ma usualmente era azionata da un asino o da un mulo, oppure, in rari casi, da un uomo).

Sia nella figura 1 e sia nella figura 2 è rappresentato un torchio simile a quello utilizzato oggi però, con ragionevole certezza, il torchio per la cannamele in uso in Sicilia doveva essere come quello riprodotto nella figura 3, impiantato nei palmenti per la spremitura dell'uva.

Il torchio (chiamato in siciliano *conzu*) era una macchina molto complessa, composta da più parti: *a scala a unu*, *a scala a dui*, *u lignu i conzu*, *a viti i conzu* e *a petra i conzu* e doveva essere azionata da operai altamente specializzati in grado di poter far sollevare *u lignu i conzu* (un pesantissimo tronco di quercia) utilizzando, con un sistema ingegnoso ma di difficile e soprattutto pericolosa applicazione, le due scale.

Nella figura 1 si vedono infine le altre operazioni: a destra sono posizionate le caldaie, poi si vedono le formelle in argilla in cui veniva versato lo sciroppo già cotto ed infine in basso a destra ci sono le formelle di zucchero solidificate pronte per essere trasportate al di fuori del trappeto.

*anno tutte le operazioni coltivative, inclusa la perfetta cozione del Vesou, ossia sugo zuccherino*<sup>11</sup>.

A marzo/aprile si dissodava e si arava il terreno che aveva riposato per un anno e a distanza di qualche settimana si ripeteva l'operazione affinché si potesse ossigenare per bene. A maggio si procedeva alla messa a dimora delle talee che erano le canne della produzione dell'anno precedente, opportunamente conservate interrate:

*“Tagliate in pezzi quelle canne, conservano le cime di quelle, e nel letame le sotterrano, ove mettono le radici, le quali alla primavera le trasportano; e piantano in terra. Et quando crescono, e producono dell'altre canne da zucchero. Ma per tre anni solamente, e non per più fan frutto. Onde bisogna ogni tre anni rinnovarle, tenendo il modo che si è detto*<sup>12</sup>.

Ogni talea, uno spezzone di canna (*struppuni*) con tre - quattro gemme (*occhi*), veniva conficcata nel terreno in apposite fosse profonde poco più di una decina di centimetri, successivamente la piantagione veniva concimata con lo stallatico (*fumeri*) ed abbondantemente irrigata. Oltre alla concimazione con il letame veniva utilizzata la pratica agronomica del sovescio: nel terreno venivano seminati i lupini (oppure canapa o lino) ma non per ottenerne il relativo prodotto, bensì serviva per interrare la biomassa prodotta per aumentare la fertilità del suolo e migliorare le prestazioni produttive del canneto.

La coltivazione della cannamele richiedeva una quantità rilevante di manodopera sia specializzata che non specializzata. Si ricorreva agli agrimensori per suddividere il terreno in zone e calcolarne la pendenza per realizzare le *saje* (canali principali di irrigazione) e le *sajtte* (canalette secondarie) necessarie per far giungere l'acqua nelle *casedde* (conca, ovvero lo scavo a forma di bacino che si fa attorno al tronco di un albero per l'irrigazione e per la concimazione).

I bordonari trasportavano il letame, gli *sturppuni* di canna e quant'altro necessario. Servivano inoltre degli operai senza alcuna specializzazione, come gli addetti a sorvegliare i terreni ed impedire che fossero invasi da bestiame brado, ma anche personale di fiducia e di esperienza come i sorveglianti *per stare sopra a chiantimi* e vigilare che le operazioni fossero svolte a regola d'arte dai contadini veri e propri, i quali con la zappa provvedevano a tracciare le *saje* e le *sajtte*, a realizzare le *casedde*, a *chiantari i struppuni*, ad *abbivirari li cannameli* e a concimare il terreno con *u fumeri* (lo stallatico) ed infine a tagliare e sistemare le canne in *fasci* che sarebbero stati trasportati nel trappeto dai bordonari con le loro bestie. Venivano utilizzati anche i bambini/ragazzi per non far mancare da bere ai lavoratori della piantagione. Il Trasselli afferma:

*“Credo quindi di non errare se parlo dello zuccherificio come di un'industria*

<sup>11</sup> G.V. e P., *Sul richiamo della canna zuccherina in Sicilia e sulle ragioni che lo esigono*, Tomo 2, cit.

<sup>12</sup> ALBERTI L., *Descrizione di tutta l'Italia et Isole pertinenti ad essa*, Appresso Paulo Ugolino, Venezia 1661.

*di trasformazione di un prodotto agricolo. Ogni trappeto, per il numero dei dipendenti, sarebbe anche oggi una piccola industria. Unica industria siciliana di trasformazione, lo zuccherificio aveva una clientela certissima: la produzione mondiale era tanto scarsa che nemmeno un'oncia poteva rimanere invenduta*"<sup>13</sup>;

pertanto si configurava come un complesso industriale che comprendeva il terreno dove impiantare il cannamelio e accanto, comunque non troppo distante, una costruzione dove allocare le caldaie del trappeto che richiedeva un certo investimento finanziario.

Durante il periodo di maturazione delle canne, il terreno veniva nuovamente zappato, ricalzando i *caseddi*, concimato e costantemente irrigato. In autunno inoltrato il cannamelio, che ormai aveva raggiunto un'altezza di un metro e mezzo circa (così come avevamo visto nella descrizione di Filoteo degli Omodei), veniva tagliato e le canne trasportate nel trappeto. In questo luogo, nei mesi invernali, le canne venivano ripulite dalle foglie e tagliate a pezzetti per essere maciullate con un procedimento simile alla spremitura delle olive (una grossa macina circolare che ruotava, attraverso una apparecchiatura che sfruttava la forza di un operaio o di un mulo che giravano incessantemente intorno alle macine, su di un piano in cui erano stati riposti i prodotti da spremere). Dopo avere pressato e maciullato a fondo le canne si procedeva alla torchiatura (le canne triturate venivano poste dentro dei sacchi di canapa e sottoposte più volte alla spremitura del torchio). Il succo poi veniva sottoposto a cottura in enormi caldaie:

*"Nulla oso pronunziare sulle antiche caldaje, del loro numero, e del modo, in cui erano disposte; solo ho ricavato dai documenti staccati da me scoperti, che siano state di rame, e non di ferro, ma non posso designarne ne grandezza, ne forma"*<sup>14</sup>.

Poiché le canne già tagliate si guastavano rapidamente, il fuoco delle caldaie era sempre acceso e le operazioni di cottura venivano eseguite sia di giorno che di notte; così come il rifornimento di legna da ardere era costante e in ingente quantità.

L'ammasso gelatinoso veniva cotto più volte nelle caldaie e continuamente rimescolato con un attrezzo dalla forma di una schiumarola, dotato di un manico abbastanza lungo, con cui venivano eliminati i grumi e le impurità. Infine, il succo sciropposo, ancora torbido, veniva deposto in piccoli recipienti di terracotta a forma di cono rovesciato con un buco nella parte inferiore, dove avveniva la solidificazione con un "*consumo di tempo non meno di 4 a 5 mesi per attendere che la concrezione di uno zucchero nuotante in molta copia di parte mielosa e sciropposa*"<sup>15</sup>.

Gli operai impiegati nei trappeti erano generalmente contadini senza alcuna qualifica specifica, tranne che per il personale addetto alla direzione e sorveglianza dei lavori, per gli addetti ad alimentare il fuoco delle caldaie e per gli addetti alla cottura (i *magister*

<sup>13</sup> TRASELLI C., *Storia dello zucchero siciliano*, Salvatore Sciascia Editore, Caltanissetta-Roma, 1982.

<sup>14</sup> G.V. e P., *Sul richiamo della canna zuccherina in Sicilia e sulle ragioni che lo esigono*, Tomo 2, cit.

<sup>15</sup> G.V. e P., *Sul richiamo della canna zuccherina in Sicilia e sulle ragioni che lo esigono*, Tomo 1, cit.

*saccarorum*) che erano dei veri e propri maestri in possesso di una approfondita esperienza ed in grado di capire quando la caldaia raggiungeva l'ideale punto di cottura per il travaso del succo negli appositi recipienti per la solidificazione. Una testimonianza diretta ci viene fornita da fra Leandro Alberti da Bologna che così descrive un trappeto della Valle di Mazzara:

*“Sono in quella pianura altri edificj chiamati trappeti, ne’ quali si fa cògelare il zucchero. Et entrando alcuno in questi gli pare di entrare nelle fucine di Vulcano, tanto vi si veggon grandi e continui fuochi, per i quali si cogela, e affinasi il zucchero. Et sono gli huomini, che quivi di continuo s’affaticano, si affumicati, lordi, succidi, e arsicci, che somigliano demoni anzi che homini. Hora dirò brevemente per quei, che maghi sono di sapere come il zucchero si tragga, e come si cougeli”<sup>16</sup>.*

All'interno del trappeto i compiti erano attentamente assegnati a ciascun operaio in modo scrupoloso e dettagliato:

*“C’è un «guardiano di porta», che sorveglia il «proiri e nexiri chiantimi», ci sono i «paraturi» che preparano la canna per l'estrazione, c’è un «tiratore di crocco», due «ammanucchiatori», due «tagliatori» e un «guardiano della porta del taglio», tre «cufoneri» addetti cioè ai «cufoni», delle piccole fornaci; ci sono i «maieuratori» in numero di quattro, che sono coloro che raccolgono la materia fluida zuccherina uscita dalle canne, i «sintineri», i «pagliaroli» e infine gl’«insaccaturi», assistiti dai «calaturi di sacchi». Il materiale così preparato passava quindi al «conzo», dove si procedeva alle operazioni conclusive. Qui si trovano i «sucalori», gli «spuntaturi», i «fucalori», gli «xiruppatori» gli addetti alle «caldare», i «tagliaturi di cotto allo tilaro», gli «strincituri di scumi», i «battituri», il «mastro ripusteri», l’«acquarolo di gorga», il «mastro di mauria» e il «cunzaturi di furni»<sup>17</sup>.*

Pertanto, possiamo concludere che in questi stabilimenti industriali venivano impiegate una molteplicità di strumenti con modalità di costruzione molto semplice (le macine e i torchi già da secoli sperimentati per altri usi, alcune caldaie poggiate su di un rialzo per accendere il fuoco e i piccoli attrezzi come coltelli e i *cucchiari pirciati* ovvero le schiumarole); ma soprattutto dobbiamo immaginare il trappeto come una industria con diversi livelli di professionalità e di responsabilità (con salari diversificati). Da un direttore di impianto (come lo definiremmo oggi) fino ai garzoni, o meglio, fino agli *infanti* come si usava chiamarli; dai responsabili di reparto, *soprastanti*, delle varie fasi del procedimento (pulizia e troncatura delle canne, macinatura, cottura, alimentazione del fuoco, insaccatura nei recipienti di terracotta, colatura) ai loro aiutanti e per finire

<sup>16</sup> ALBERTI, *Descrizione di tutta l'Italia et Isole pertinenti ad essa*, cit.

<sup>17</sup> SIPIONE E., *L'industria dello zucchero nella “nuova terra di Vittoria”*, in «I quaderni del museo» n. 1, marzo 2023, Edizioni Comune di Vittoria 2023.

con gli addetti ai servizi ausiliari, il cui vero fulcro era costituito dal *magister saccarorum* in grado di capire quando il calore sotto la caldaia era eccessivo (e pertanto occorreva abbassare la fiamma per poi ravvivarla se necessario) e soprattutto quando il succo sciropposo raggiungeva l'esatto punto di cottura per poterlo travasare nelle formelle di terracotta.

Questa attività lavorativa, che fruttava ai proprietari o ai gabelloti utili compresi tra non meno del 20/25% e fino a sfiorare - in rarissimi casi - il 50%, fu eccezionalmente lucrativa perché quella produzione, veramente raffinata e di pregio per quei tempi, invase tutti i mercati del nord Italia e nord Europa. Per la Sicilia fu un volano di sviluppo socio economico importante con rilevanti influssi sulla struttura sociale dell'intera isola; era una fonte di guadagno non solo per l'aristocrazia, ma dava lavoro al bracciantato e alla borghesia commerciale, che, quest'ultima, si occupava di commercializzare il prodotto nei mercati esteri e di rifornire dei beni necessari i trappeti sia diretti che indiretti. Occorreva che agli operai stagionali e a quelli impiegati per tutto l'anno - e alle loro famiglie - fossero assicurate le vettovglie e quant'altro necessario per vivere (il cui costo veniva detratto dal salario), innescando così un indotto economico vitale e strutturato<sup>18</sup>, assicurato dai trasporti effettuati dai bordonari che a loro volta avevano necessità del foraggio per le proprie bestie e i paramenti per il trasporto delle merci.

La cannamele siciliana fu sostituita a metà Seicento dalla canna da zucchero proveniente dalle Americhe. In quelle piantagioni, essendo poste ad una latitudine idonea e con un clima favorevolissimo, le canne crescevano più alte ed erano più ricche di zucchero e che perfino era di migliore qualità, e, soprattutto, perché lo zucchero veniva venduto ad un prezzo molto competitivo grazie al lavoro degli schiavi africani deportati in quelle estese piantagioni. Il prezzo fu possibile abbatterlo ancora di più grazie all'uso di un torchio con caratteristiche tecniche più evolute rispetto a quello in uso in Sicilia, in quanto permetteva una spremitura migliore delle canne ed inoltre permetteva l'utilizzo della parte legnosa degli scarti come combustibile per alimentare le caldaie. Una concausa per il definitivo tracollo della produzione siciliana si verificò a fine '600:

*“quando negli anni '80 [del Seicento NdR], per cause climatiche, si susseguirono annate di raccolti scadenti, caratterizzati da nerezza e tara straordinaria. Una tale contingenza sfavorevole fu la goccia che fece traboccare il vaso, quanto ormai bastava per spingere, all'abbandono della coltivazione della canna, la maggior parte delle località siciliane di produzione saccarifera. Le piantagioni di canna scomparvero, in quegli anni, anche dalla pianura calatabianese...”*<sup>19</sup>•

<sup>18</sup> Gestori di bettole, di botteghe, degli alloggi per i lavoratori stagionali, delle officine artigiane per la costruzione o riparazione degli attrezzi da lavoro come le zappe, gli aratri, le falci e tutti gli strumenti necessari nei trappeti.

<sup>19</sup> CASSAR S., *Produzione, consumi e scambi in una comunità agricola della Sicilia orientale nei secc. XVII-XX: Calatabiano*, ristampato in *Studi in onore di Antonio Petino*, Università di Catania, Facoltà di Economia e Commercio, 1986, vol. I. •

# Galleria

Rassegna trimestrale di cultura, di storia patria, di scienze letterarie e artistiche  
e dell'antichità siciliane

Anno V - N° 14 Ottobre-Dicembre 2024

ISSN 2724-2544 - ANVUR E257320

Registrazione	Tribunale di Caltanissetta n. 2 dell'1 luglio 2020
Editore	Società Sicilia
Indirizzo e-mail	<i>sicilia@giallo.it - giallosicilia@gmail.com</i>
Sito web	<i>www.galleria.media</i>
Codice fiscale	92070430852
Conto corrente bancario	Associazione Società Sicilia - IT20C 08985 16700 00500 101 3968 c/o SicilBanca - Viale della Regione, 99 - 93100 Caltanissetta
Direttore responsabile	Alfonso Lo Cascio
Direttore editoriale	Luigi Santagati

## Comitato scientifico

Lucia Arcifa (*Catania*), Henri Bresc (*Parigi*), Antonio Baglio (*Messina*), Giuseppe Barone (*Catania*), Salvatore Bottari (*Messina*), Marina Castiglione (*Palermo*), Luciano Catalioto (*Messina*), Giuseppe Labisi (*Konstanz*), Raffaele Manduca (*Messina*), Ferdinando Maurici (*Palermo*), Giacomo Pace Gravina (*Messina*), Marcello Panzarella (*Palermo*), Roberto Sammartano (*Palermo*) e Salvatore Trovato (*Catania*)

## Comitato di redazione

Gianfranco Cammarata (*San Cataldo*), Antonio Cucuzza (*Ramacca*), Giovanni D'Urso (*Nicosia*), Giuseppe Giugno (*Caltanissetta*), Filippo Imbesi (*Barcellona P. di G.*), Massimo Sanfilippo (*Caltanissetta*) e Liborio Torregrossa (*San Cataldo*)

Composizione grafica	Luigi Santagati
Stampa	Edizioni Lussografica, Via Luigi Greco 19 - Zona Industriale, 93100 Caltanissetta - Tel. 0934.25965 - <i>info@edizioni-lussografica.com</i>

*Il materiale inviato anche se non pubblicato non sarà restituito. Gli autori sono responsabili della correttezza delle loro affermazioni. La rivista adotta procedure di revisione tra pari a singolo e doppio cieco dei contributi scientifici garantendo l'autonomia dei revisori rispetto agli organi della rivista e l'assenza di conflitti di interessi. L'editore rimane a disposizione di quanti vantassero eventuali diritti di pubblicazione.*



© Società Sicilia. Tutti i diritti sono riservati ma poichè l'Editore considera la cultura un bene universale è permessa la totale riproduzione con l'unico impegno di citare la fonte.

## **SOMMARIO**

### **CONSIDERAZIONI**

- 4 Marcello Panzarella, *Gli apprendisti stregoni. Dal Nord una sfida irresponsabile ai principi della fisica*

### **BIOGRAFIE**

- 7 Arcangelo Vullo, *Per un ritratto di Francesco II Moncada*  
47 Luigi Santagati, *Un'antica disputa sul luogo di nascita di Al-Idrisi*  
49 Allaoua Amara e Annliese Nef, *Al-Idrisi e gli Hammûdidi di Sicilia: nuovi dati biografici sull'autore del Libro di Ruggero*  
62 Annliese Nef, *Al-Idrîsî: un'ulteriore indagine biografica*

### **ARCHITETTURA**

- 80 Paolo Dinaro, *Mastro Giuseppe Sacchetti: una firma sulla facciata di Palazzo Gravina-Cruyllas a Francofonte*  
91 Raffaele Savarese, *L'urbanizzazione delle campagne a Palermo: le ville nel '500-'600*

### **STORIA MEDIEVALE**

- 130 Luciano Catalioto, *I "Lombardi" di Sicilia: una migrazione tra XI e XIII secolo*

### **STORIA MODERNA**

- 151 Domenico Ventura, *Un grande prefetto "politico" siciliano dell'Italia liberale con "la mania della statistica e dell'economia": Giacinto Scelsi (1825-1902)*  
167 Mario C. Cavallaro, *La cannamele (canna da zucchero) a Fiumefreddo e a Calatabiano*

### **LETTERATURA**

- 177 Salvatore Le Moli, *Qualcosa di Kafka*  
188 Vittorio Lorenzo Tumeo, *Considerazioni sul romanzo L'inferno non prevarrà di Andrea Apollonio (Rubbettino, 2023)*  
196 Massimo Sanfilippo, *Passato prossimo*

### **STORIA BIZANTINA**

- 196 Luigi Santagati, *Lettera di Theodosion monaco e grammatico a Leon Arcidiacono sulla conquista di Siracusa*

### **IN FINE**

- 211 Gianfranco Cammarata, *A te*