

tale tendenza, che si nota anche a Messina negli anni immediatamente precedenti la peste (affitto di Bordonaro ad Eutichio Paulilla per onze 8.12 l'anno), è stata da me accertata per alcuni feudi del territorio di Corleone, attraverso lo studio dei contratti di gabella, e per un feudo di Castelbuono, quasi a metà strada tra Messina e Corleone.<sup>47</sup> Mentre, però, nel resto dell'isola la tendenza al rialzo continuò per tutto il Settecento, a Messina era stata bloccata dalla peste.<sup>48</sup>

Come ho già detto, nel 1747 Bordonaro fu ceduto a metateria perpetua allo stesso Ferrara e successivamente, nel 1754, gli venne concesso in enfiteusi per un canone di onze 6 l'anno.

Senza avere la pretesa di generalizzare, data anche la particolare situazione di Messina a causa della peste, mi pare che, se consideriamo l'arco di tempo 1652-1754, possa senz'altro affermarsi che in un secolo il reddito del loco di Bordonaro sia diminuito, anche perché nel frattempo la moneta si era notevolmente svalutata.<sup>49</sup> Si consideri infatti che nel 1652, quando si ingabellava per 7 onze l'anno (onze 5.17.4 di gabella più onze 1.12.16 di censo a carico dei gabelloti), il fondo era scarsamente alberato, e che cento anni dopo, nel 1754, ricco di ulivi e di altri alberi, senza contare la vigna ormai vecchia per buona parte, si cedeva in enfiteusi per la stessa somma. La maggiorazione del 1682 si spiegherebbe con le migliorie nel frattempo apportate dal Raffa, mentre quella del 1740, quando si raggiunse il canone più alto, con la tendenza al rialzo degli affitti cui si è accennato.

<sup>47</sup> Cfr. O. Cancila, *Gabelloti e contadini in un camune rurale (secc. XVIII-XIX)*, Caltanissetta-Roma, 1974.

<sup>48</sup> A. Lepre (*Rendite di Monasteri nel napoletano e crisi economica del Seicento*, in «Quaderni storici», 1970, n. 15, pp. 855-863) con una più ampia documentazione, che non quella da me offerta per Messina, ha dimostrato come anche a Napoli, dopo la peste del 1656, gli affitti di colpo siano diminuiti in misura notevole.

<sup>49</sup> Per la svalutazione della moneta siciliana, cfr. O. Cancila, *Note sulle monete d'argento di Sicilia nei secc. XVI - XVIII e sulla «rivoluzione dei prezzi»*, in «Economia e storia», 1966, n. 4.

## IV

## I FRUTTI DEL MARE

## 1. La pesca nell'antichità

Nell'antichità, la pesca era in Sicilia una delle attività fondamentali dopo l'agricoltura e la pastorizia. Non a caso ha ispirato numerosi artisti e scrittori, che ci hanno lasciato raffigurazioni e descrizioni profondamente realistiche, che oltre a dimostrare conoscenza diretta dell'attività e delle varie specie di pesci, confermano il ruolo che essa aveva nella vita dell'isola. La cucina siciliana dava molto spazio al pesce e molto apprezzate erano le anguille e le murene del Peloro e il gambero imperiale di Catania, ma anche i saraghi e le cernie, a giudicare dai resti rinvenuti nelle necropoli puniche e greche, oltre ovviamente al pesce spada e al tonno.

Come ai nostri giorni, il pesce spada veniva catturato soprattutto nello stretto di Messina, con un sistema che talora viene ancora usato e che così è stato ricostruito da Strabone, da un libro perduto di Polibio: «Molte barche, in ciascuna delle quali sono due uomini, stanno ai cenni di una vedetta comune. Dei due marinai uno fa muovere la barca, l'altro sta fermo a prora con un'asta in mano. La vedetta segnala il pesce spada che suol tenere emerso un terzo del suo corpo; quando la barca gli è vicina, il marinaio gli pianta addosso l'asta, e quindi la strappa, lasciando confitta la punta ch'è formata ad uncino ed attaccata apposta poco solidamente. Ad essa è attaccata una funicella che viene mollata finché l'animale a forza di correre e di ansare rima-

ne sfinito. Allora lo tirano e lo caricano sulla barca salvo che sia di proporzioni eccezionali» (Pace). Nello stretto di Messina, si praticava anche la pesca del pesce rondine.

Il tonno si catturava già nel neolitico, come dimostrano le pitture e gli avanzi scoperti attorno al 1950 in una grotta di Levanzo, che gli archeologi datano al secondo millennio a.C. Accenni alla sua pesca sono frequenti negli antichi scrittori e da un passo di Teocrito possiamo dedurre che essa avveniva con il sistema oggi detto «à la mandrague», che secondo Strabone era praticato sin dai tempi omerici: avvistato il branco da terra, le barche lo spingevano in recinti delimitati da pali e reti, dentro i quali i tonni venivano uccisi con gli arpioni. Sono scarse invece le indicazioni sulla ubicazione delle tonnare. Le notizie più antiche si riferiscono soltanto a tre tonnare presso Pachino, sulla costa meridionale, Cefalù e il promontorio di Tindari (Oliveri), sulla costa settentrionale, ma è molto probabile che contemporaneamente ne esistessero altre, come ad esempio quelle di Cetaria (tra Palermo e Castellammare del Golfo), di Solunto, ben documentata dal V secolo a.C., di San Vito e di Capo Minnola (Levanzo), scoperte di recente ma attive già nel III secolo a.C.

Poiché la cattura del tonno era possibile soltanto poche settimane l'anno e la pesca abbondante soddisfaceva di gran lunga la domanda dei vicini mercati, solo una modesta parte del prodotto poteva essere venduta fresca, come rappresenta un famoso cratere siceliota del IV secolo a.C. Tutto il resto era tagliato a fette e confezionato sotto sale in stabilimenti attigui alle tonnare, di cui negli anni Ottanta sono venuti alla luce interessanti resti, che si riferiscono alle antiche strutture degli opifici di Capo Minnola, di San Vito e di Porto Palo (Pachino), zone dove la pesca del tonno si è esercitata sin quasi ai nostri giorni. Gli esametri del gelese Archestrato vantano il tonno salato siciliano, che effettivamente doveva godere di buona reputazione, se Gerone II di Siracusa ritenne di includerne un grosso quantitativo in un ricco dono a Tolomeo d'Egitto. Negli stessi stabilimenti, si

confezionava il *garum*, una salsa «composta di intestini di sgombri o di tonni, talvolta mescolati con piccoli pesci interi, lasciati a macerare in vasche con il sale per circa due mesi, al calore del sole» (Purpura). Per la salagione dei tonni erano necessari grossi quantitativi di sale, in proporzione quasi pari al prodotto da conservare in vasi di terracotta o in barili. Più che il sale minerale, poco conosciuto dagli antichi, si usava quello marino, proveniente da saline spesso ubicate in prossimità delle tonnare. Altro sale si otteneva dalle acque di due laghi nel ragusano e in prossimità di Gela.

## 2. Le tonnare del medio evo

Per il primo millennio dopo Cristo, i riferimenti delle fonti ai prodotti del mare sono pressoché inesistenti. La crisi demografica attraversata dall'isola negli ultimi secoli dell'impero romano e nei primi del medio evo provocò certamente anche una riduzione dell'attività peschereccia, tanto che la tonnara di Porto Palo sembra sia stata abbandonata nel corso della seconda metà del IV secolo d.C., mentre quella di San Vito, dopo una fase di rallentamento proprio all'inizio del IV secolo, continuò a produrre sino alla invasione degli Arabi. Durante la dominazione araba (827-1061), dovette verificarsi una ripresa e si fissarono definitivamente le tecniche di pesca e di preparazione del prodotto salato, come dimostrerebbe tra l'altro la terminologia di evidente origine araba ancor oggi in uso per indicare il capo dei pescatori addetti alla tonnara (*raisi*), la parte grassa del tonno e quindi una qualità di tonno salato (*surra*), la piccola imbarcazione a remi usata nella pesca del tonno (*sciabica*), ecc.

L'introduzione in Sicilia del feudalesimo da parte dei Normanni non risparmiò le tonnare, che diventarono anch'esse oggetto di concessione feudale temporanea o perpetua da parte della Corona, al cui demanio appartenevano

le coste e il mare adiacente. Beneficiari ne furono perciò le grandi famiglie aristocratiche e più tardi anche alti burocrati e esponenti del patriziato urbano. Le notizie sull'esercizio di tonnare diventano ora più frequenti e l'arabo Idrisi, a cui si deve una descrizione della Sicilia sotto Ruggero II, testimonia che nel 1138 a Trabia si pescava il tonno, a Caronia «si tendono le reti per la pesca dei grandi tonni», a Oliveri «si pescano tonni in abbondanza», a Milazzo erano attive «parecchie tonnare», a Trapani, dove «la pesca è abbondante e superiore al fabbisogno, vi si pescano grossi tonni, usando grandi reti», a Castellammare «si pesca il tonno facendo uso di reti». Altre tonnare sicuramente in funzione nel XII secolo erano quelle di Isola delle Femmine, che Guglielmo il Buono donò ai Benedettini di Monreale, di Scibiliana presso Marsala e di Mactila presso Siracusa, mentre all'inizio del secolo successivo risultano in esercizio anche le due di Arenella e di San Giorgio presso Palermo.

Nella seconda metà del Duecento durante la breve dominazione angioina, è documentata la presenza delle tonnare di Favignana, San Teodoro, Palazzo, Bonagia, Cofano, Castellammare del Golfo, San Giorgio, Solanto, Oliveri e Capo Passero, mentre durante la guerra del Vespro si calavano tonnare anche a Scopello, Colobra (tra Termini e Trabia), Cefalù, Kalura e Raisi Gelbi. Nel secolo successivo risultano in esercizio le tonnare di San Teodoro, Palazzo, Bonagia, San Vito, Cofano, Castellammare, Cinisi, Isola delle Femmine, Arenella, San Giorgio, Solanto, San Nicola l'Arena, Termini, Oliveri, Acquedolci, cui si aggiunsero nel corso del Quattrocento Mazara, Scibiliana, Favignana, San Giuliano, Scopello, Sferacavallo, Mondello, Capicello (Sant'Erasmus), Sant'Erasmus, Trabia, Galiasicca, Cefalù, Tusa, Reitano, Patti, Milazzo, Acqua dei Corsari, Agnone, Capo Passero. Non esiste più traccia invece delle tonnare di Cofano, Colobra, Kalura, Raisi Gelbi, Oliveri, Acquedolci e Mactila, ma l'assenza di documentazione non significa che non fossero più in esercizio: qualcuna di esse, ad esempio, all'inizio del Cinquecento (il numero delle tonnare era

intanto salito a 35) risulta in attività e lo sarà anche nei secoli successivi. E allo stesso modo, l'elevato numero di tonnare presenti negli ultimi secoli del medio evo non deve farci pensare necessariamente a un loro forte incremento rispetto al passato: qualcuna venne effettivamente impiantata ex novo, ma è probabile che parecchie fossero in esercizio anche in precedenza e che solo la scarsa documentazione a noi pervenuta non ci consente di accertarlo.

Certamente, l'esercizio delle 31 tonnare esistenti nell'ultimo secolo del medio evo costituiva la più importante attività peschereccia dell'isola, grazie anche al fatto che il tonno – a differenza di quasi tutte le altre varietà di pesce, che dovevano consumarsi fresche – poteva conservarsi a lungo sotto sale e destinarsi all'esportazione, all'approvvigionamento delle navi, al consumo nei mesi invernali. La maggior parte delle tonnare erano concentrate sulla costa settentrionale da Milazzo a Trapani, lungo il percorso di andata dei tonni (*tonnare di andata*), mentre poche erano quelle sulla costa sud orientale (*tonnare di ritorno*, meno produttive).

Il loro esercizio richiedeva grossi investimenti in denaro e in uomini, che venivano ingaggiati con parecchi mesi di anticipo sull'inizio dell'attività. I lavoratori dovevano essere particolarmente qualificati per non compromettere la buona riuscita della stagione, anche se proprio la stagionalità dell'impiego li costringeva poi a trovarsi altre occupazioni (nella mietitura, ad esempio) per il resto dell'anno. Nella ricerca di personale specializzato non si esitava da parte degli imprenditori a ricorrere a esperti del vicino nord Africa musulmano. Di contro un provvedimento del governo proibiva ai locali di recarsi a lavorare, pena la morte, nelle tonnare della Tunisia, che erano in concorrenza con quelle siciliane. L'importanza del lavoro nelle tonnare era tale per l'economia isolana che i privilegi di Palermo prevedevano, durante il periodo della pesca del tonno, l'immunità dal carcere per debiti civili a favore di coloro che vi erano impegnati (*feriae tonnitiarum*), immunità che nel 1524 venne meglio regolata ed estesa ai lavoratori di tutte le tonnare per

il periodo 10 aprile-20 giugno di ogni anno. Altrettanto qualificati erano gli addetti alla salagione e alla conservazione del prodotto negli stabilimenti a terra, che anche dopo la confezione aveva bisogno di cure particolari per non avariarsi: nel Quattrocento essi erano in maggioranza ebrei, come ebrei erano talora i finanziatori di alcune imprese.

Il cuore del complesso della tonnara era la *logia*, cioè i fabbricati a terra in prossimità del tratto di mare dove venivano calate le reti. Alla logia, che molto spesso era dotata di una taverna, di un forno e di una cappelletta, facevano capo pescatori e addetti alla confezione del prodotto, ma anche tutti coloro (manovali, bottai, cordai, mulattieri, mercanti, ecc.) che avevano un qualche rapporto con l'azienda. L'attività della tonnara dava infatti occupazione a varie altre categorie di lavoratori: «li proprietarij di legni per la costruzione delle barche necessarie ad ogni tonnara. Li mercadanti di ferro, che serve per le ancore, chiodi, perni e quanto è necessario per la costruzione di dette barche. Coloro che fanno traffico e si applicano al negozio delle dogarelle, che servono per la fabbrica dei barili. Li padroni affittuari di boschi per li cerchi e per li sugheri. Gli interessati delle saline per il sale, che si consuma nel salato; gli industriosi uomini e donne che lavorano la cordicella in Termini ed altri luoghi della Sicilia. Li mercadanti trafficanti e possessori del canape, e maestri che lavorano la corda per suddette tonnare. E finalmente i bordonari, salmieri e mulattieri, che sogliono trasportare con le loro vetture i pesci nell'interno del Regno [di Sicilia] e delle montagne, dove le popolazioni con l'abbondante pesca godono di comprarla a minor prezzo sia in fresco, sia salata» (D'Amico).

La preparazione del prodotto sembra seguisse regole tradizionali, ma nel Quattrocento compaiono il *taglum de Sibilìa*, cioè la preparazione della *surra* alla sivigliana, e il tonno *a la spagnola*, probabilmente allo scopo di adeguare la produzione ai gusti dei consumatori forestieri. L'uovo di tonno, che era la qualità più pregiata, si confezionava attraverso un processo di essiccazione, e così pure la *musciuma*, i *morsilli*

e i *salsicciotti*, mentre la *surra*, che dopo l'uovo di tonno era la qualità più pregiata, la *tonnina netta* e i *grossami* (*occhi*, *bosonaglia*, *botana*, *schinali*, *spuntatura*, *spinelli*, ecc.) si confezionavano sotto sale in barili del peso di kg. 60 (*buttichella*) o di kg. 40 (*terciarola*). Non esistono dati sulla produzione complessiva delle tonnare siciliane in quest'epoca. L'unico dato certo riguarda la tonnara di San Giorgio, che nel 1428 produsse 951 barili di tonnina, un quantitativo molto basso se confrontato con la produzione delle tonnare trapanesi nel Sei-Settecento. La modesta esportazione del prodotto negli ultimi due secoli del medio evo induce a ritenere che, per quanto numerosi fossero gli stabilimenti, la produzione non dovesse essere elevata e che la produttività delle tonnare non venisse sfruttata interamente, perché, a causa della crisi demografica, né il mercato estero né quello interno avevano ancora le capacità di assorbimento dei secoli successivi.

La produzione della Sicilia nord-occidentale destinata all'esportazione veniva convogliata in buona parte a Palermo, da dove era avviata sul mercato estero. Altro tonno salato partiva da Trapani, in quantitativi che, se nel primo ventennio del Quattrocento oscillavano da un decimo a un terzo dell'esportazione isolana, nei decenni successivi aumentarono gradatamente sino a raggiungere nel 1450-59 la metà. Se si eccettuano i pochi barili talora inviati in Oriente, destinati quasi sempre alle guarnigioni, l'esportazione siciliana era interamente avviata verso i porti del Tirreno, soprattutto ad Amalfi, Napoli, Ostia e Civitavecchia, per soddisfare le richieste degli abitanti di Napoli e Roma, ma anche in Toscana e in Liguria.

Nel canale di Messina, fra aprile e giugno di ogni anno, continuava a praticarsi la pesca *di lu spiduni*, ossia del pesce spada, che richiedeva anch'essa, oltre a un certo numero di generici per qualsiasi servizio (*ad omnia servicia*), una manodopera specializzata ingaggiata quasi sempre con largo anticipo. Il sistema di pesca era ancora quello descritto da Polibio, anche se il sistema di avvistamento nel Seicento risulta perfezionato e così pure l'arpione, dotato di orecchie mobili

che miglioravano notevolmente la presa e facilitavano la cattura (Reina).

Tonno e pesce spada erano certamente i due più importanti prodotti della pesca siciliana, ma non erano i soli: sul mercato di Palermo a fine Medio Evo era possibile trovare un centinaio di varietà di pesce fresco, che le autorità municipali sottoponevano al calmiere, soprattutto all'inizio della Quaresima, quando più forte era il consumo e più elevati i prezzi, che per il sarago e il dentice potevano anche raggiungere il doppio di quello delle carni migliori. A Messina, l'esercizio della pesca era un'attività molto diffusa, che richiamava immigrati dalla Calabria, da Patti, da Milazzo, ecc., e centri importanti di pesca erano anche Trapani, Termini e Cefalù, dove si curava anche la salagione di palamiti, sarde e acciughe, destinati all'esportazione o al consumo nei paesi dell'interno dell'isola, in cui era difficile far pervenire il pesce fresco, che si consumava quasi esclusivamente nei centri costieri e del più vicino entroterra. Il pesce salato si trasportava invece più facilmente ed era anche meno costoso della carne, alla quale faceva buona concorrenza sui mercati dell'interno, finendo addirittura col sostituirla via via che a cominciare dal Cinquecento il suo costo si faceva sempre più proibitivo per i ceti popolari e rurali.

### 3. *Imprenditori messinesi alla ricerca di pesce in Portogallo*

L'incremento demografico che si verificò nell'isola e in Europa a cominciare dagli ultimi decenni del Quattrocento portò sicuramente a un aumento della domanda interna ed esterna, e quindi a un aumento della produzione, che – già all'inizio del Cinquecento – finiva però col rivelarsi insufficiente a soddisfare le richieste, se i messinesi erano soliti recarsi sulle coste atlantiche, e in particolare nell'Algarve (Portogallo), alla ricerca di pesce da salare e imbarilare sul luogo. Si trattava di società di piccoli imprenditori valide per un solo viaggio o per l'intera stagione di pesca del tonno e delle sardine.

Così, ad esempio, nel febbraio 1510, Giovan Benedetto Belincasa, messinese, e mastro Damiano de Roberto contrassero tra loro una società per un viaggio da Messina «in partes occidentales seu Portugalli et Laus». Il De Roberto, cui spettava il compito di recarsi in Portogallo su vascelli presi a nolo, avrebbe impiegato il capitale sociale di 600 ducati in oro nell'acquisto di tonno, sardine, schiavi, gioielli e qualsiasi altra mercanzia a sua esclusiva scelta, da rivendere poi lungo la strada del ritorno: Civitavecchia, Roma, Regno di Napoli e infine Messina, inizio e fine del viaggio. Dedotte le spese, tra cui quella per i 450 barili messi a disposizione della società dal Belincasa per la conservazione del tonno salato, gli utili sarebbe andati per un quarto al de Roberto, come compenso della sua opera, e per il resto sarebbero stati ripartiti in parti eguali tra i soci.

Era valida un anno invece la società stipulata, sempre a Messina, qualche giorno dopo tra Ippolito de Andrea e Nuccio de Guirrerio. I due in verità erano già soci in parti eguali da diverso tempo e perciò, più che di una nuova società, si trattava della prosecuzione di un rapporto, che evidentemente si era rivelato proficuo. Il capitale di 1247 ducati d'oro, che comprendeva anche 50 ducati ottenuti in accomandita da Pantaleone Giurba, era stato già in parte utilizzato per l'acquisto di barili, orci, munizioni e grano, che il de Guirrerio avrebbe dovuto trasportare «ad partes occidentales seu Portugalli», per impiegarli assieme al resto del capitale nella città di Lagos, in una società costituita, lo stesso giorno e presso lo stesso notaio, tra lo stesso de Guirrerio e altri messinesi. Il de Andrea a Messina si sarebbe preoccupato di vendere, per conto della società, al prezzo più congruo, sia in contanti che a credito, i 426 barili di sardine importati l'anno precedente 1508-09 dal Portogallo, e di riscuotere da diversi creditori onze 30 e tarì 18, prezzo di tonnina e sarde salate del viaggio della stagione 1507-08, nonché onze 3 e tarì 21 del viaggio della stagione 1506-07. Il capitale ricavato sarebbe stato impiegato dal de Andrea nella compravendita di mercanzie di suo gradimento a Mes-

sina o altrove, con possibilità di prendere o concedere denaro in accomandita o a cambio. Contemporaneamente, il de Guirrerio in Portogallo avrebbe effettuato acquisti di schiavi, gioielli, tonno, sardine e altre mercanzie a suo piacimento, che avrebbe caricato su uno o più vascelli per rivenderli in qualsiasi parte del mondo, tanto in contanti quanto a credito, e impiegarne il capitale ricavato in altre attività di suo gradimento.

Non rimane più traccia dell'altra società cui si fa riferimento nel contratto e che sembra avesse come soci più importanti Nuccio de Guirrerio, il fratello Leonardo e il messinese Bernardo Murro. Il Murro a sua volta era contemporaneamente socio di Giovanni Antonio de Marchisio, messinese, per un viaggio da compiere nel solito Portogallo. Il capitale di 150 onze apparteneva per un terzo a Giovanni Antonio e per due terzi a Bernardo, il quale si sarebbe dovuto recare in Portogallo assieme a Nicolò, figlio di Giovanni Antonio. La somma sarebbe stata consegnata a Leonardo e Nuccio de Guirrerio, con i quali Bernardo e altri non identificati erano appunto in società, per essere impiegata nel solito acquisto di tonnina, sardine, schiavi, gioielli e altre merci. Siamo quindi in presenza di una serie di piccole società di appena due-tre componenti, che poi si consorziavano tra loro in una più grande società.

Se vari erano – sulla base degli atti costitutivi – gli scopi delle società messinesi che operavano in Portogallo, nel senso che potevano trattare prodotti ittici, schiavi, gioielli e qualsiasi altra merce capace di produrre profitti, in realtà l'oggetto fondamentale del viaggio era l'acquisto di tonni e sardine fresche e la loro salagione in loco, come documentano i privilegi concessi dal governo portoghese ai mercanti siciliani. La mattanza «aveva luogo a Sesimbra, un tratto di costa non distante da Lisbona; mentre la lavorazione e l'imbarilamento avveniva a sud del paese, nella regione dell'Algarve» (D'Arienzo-Di Salvia), e più precisamente nella città di Lagos. Quanto poteva servire durante la permanenza in Portogallo, sia per il sostentamento e i bisogni degli opera-

tori e del personale addetto alla lavorazione del prodotto fresco, sia per la confezione del prodotto salato, veniva portato direttamente dalla Sicilia: grano, olio di oliva, candele di sego, barili di legno, cordame per legare i barili e approntare le tonnare, stuoie per costruire capanne, ecc. Tutto praticamente, con l'eccezione del sale, che poteva essere facilmente reperito sul mercato locale.

#### *4. Trapani: la città delle tonnare*

L'aumento della domanda tra medio evo ed età moderna portò all'impianto di nuove tonnare, tanto che nel 1578 quelle in attività tra Milazzo e Marsala erano diventate 41. Mancava la tonnara di Favignana, perché l'isoletta era diventata un covo di pirati, da cui forse soltanto allora cominciava a liberarsi, grazie alla costruzione di alcune torri di guardia a spese dello Stato, che un decennio prima l'aveva riscattata dal feudatario cui era stata concessa. A fine secolo (1599), la tonnara di Favignana si rivelava tra le più produttive del trapanese con 5.359 barili (Appendice I), ma non riusciva ancora a superare Bonagia, che nello stesso 1599 segnava una produzione di ben 8.186 barili, mentre Formica, appena impiantata, non andava oltre i 3.847 barili. Ai fini della pesca del tonno, la collocazione geografica delle due tonnare delle Egadi era però migliore, cosicché nel corso dei primi decenni del nuovo secolo la situazione tenderà a modificarsi e con il terzo decennio del Seicento Favignana e Formica prenderanno decisamente il sopravvento su Bonagia, che mai più toccherà la punta del 1599. In una annata di buona produzione quale fu il 1621, Bonagia si arrestò a 6.105 barili, mentre Favignana balzava a 9.264 e Formica a 8.196.

Tabella IV

*Produzione di salumi in barile delle tonnare di Favignana e di Formica  
dal 1604 al 1855 (medie decennali)*

Decennio	Barili	Num. indici	Decennio	Barili	Num. indici
1604-10 (6)	5.044	63,5	1731-40 (7)	3.924	49,4
1611-20 (2)	9.746	122,7	1741-50 (10)	4.712	59,3
1621-30 (6)	19.460	245,0	1751-60 (10)	7.131	89,8
1631-40 (3)	15.066	189,7	1761-70 (10)	5.042	63,5
1641-50 (8)	8.005	100,8	1771-80 (7)	5.052	63,6
1651-60 (10)	9.082	114,3	1781-90 (10)	3.841	48,4
1661-70 (10)	7.943	100,0	1791-1800 (10)	1.992	25,1
1671-80 (10)	6.596	83,0	1801-10 (9)	1.760	22,2
1681-90 (10)	5.292	66,6	1811-20 (3)	2.215	27,9
1691-1700 (10)	4.359	54,9	1821-40		
1701-10 (9)	1.233	15,5	1841-50 (6)	7.842	98,7
1711-20 (9)	4.387	55,2	1851-55 (5)	8.308	104,6
1721-30 (9)	1.678	21,1			

N.B. Le cifre tra parentesi indicano il numero di dati utilizzati per la media.

Sulla base delle medie decennali della produzione (in barili) delle due tonnare di Favignana e Formica il periodo d'oro dell'industria del tonno si rivela il primo settantennio del Seicento e in particolare il terzo e il quarto decennio, quando entrambe producevano annualmente dai 15.000 ai 20.000 barili di salumi, più di quanto veniva stimata tra Cinque e Seicento la produzione di tutte le tonnare del trapanese (Tabella IV). Nel trentennio 1641-70, la produzione risulta talora più che dimezzata, ma si mantiene ancora su buoni livelli. Poi comincia la crisi, lenta inizialmente ma continua, per esplodere all'inizio del nuovo secolo, quando si toccarono i livelli medi più bassi, con una produzione di poco più di 1.000 barili l'anno nel primo decennio, appena superata nel terzo decennio. La crisi di fondo è dovuta molto probabilmente a fattori climatici che influenzavano il corso dei tonni, tanto che a Palermo nel 1706, secondo la testimonianza del Mongitore, si procedette, dietro autorizzazione

del papa, a benedire il mare «per impetrar la fecondità delle tonnare, da molti anni sterili», mentre da altra fonte apprendiamo che nel 1709 la tonnara di Bonagia «non fece sangue». Lo stato di crisi era però certamente accentuato dalle vicende belliche del primo trentennio del secolo, che interessarono anche il suolo siciliano e, oltre a disturbare i traffici commerciali, generarono uno stato d'animo di insicurezza, che avrà potuto consigliare i proprietari e i gabelloti a non rischiare grossi capitali per calare delle tonnare che poche imbarcazioni nemiche o i pirati, diventati più arditi, avrebbero potuto mettere a soqquadro. Non è un caso forse che le più alte produzioni del trentennio si abbiano nei pochi anni della dominazione sabauda (1713-18), che furono di relativa tranquillità. I dati sui tonni pescati nelle due tonnare confermano la situazione di grave crisi dei primi decenni del Settecento (Tabella V, Appendice II).

Nel secondo trentennio del Settecento si nota un graduale costante miglioramento della pesca delle due tonnare, che nel sesto decennio del secolo sfiorò una media di quasi 6.200 tonni l'anno. Conseguentemente aumentò anche la produzione, che nello stesso decennio superò i 7.100 barili l'anno, la media più alta del secolo che sarà migliorata solo a metà Ottocento. Il quarantennio successivo è caratterizzato da una lenta flessione iniziale, che si accentuò sempre più verso la fine del secolo, quando la pesca crollò sino a medie annuali di 2.200 tonni e la produzione scese al di sotto dei 2.000 barili l'anno. Il fondo fu toccato nei primi decenni dell'Ottocento, che furono ancora peggiori di quelli iniziali del Settecento: le guerre napoleoniche, i corsari e il blocco continentale tagliarono fuori la Sicilia dai suoi tradizionali mercati, impedendole persino di ottenere dalla vicina Calabria, occupata dai francesi, il necessario per confezionare i barili. Ma il ritorno della pace non modificò la situazione, se nel decennio 1821-30 nelle due tonnare si pescarono appena 1.308 tonni l'anno, una media che si rivela in assoluto la peggiore dell'intero arco di quasi quattro secoli. Ormai, parecchie tonnare non si calavano più (Malpetitto, Calderà,

Salica, Rocca Bianca, Zappardini, Capo d'Orlando, Caronia, Tusa, Acqua dei Corsari, Tonnarazza (Sant'Erasmo), San Giorgio di Palermo, Sicciara, Ursa, Carini, Nubbia, Monzella, Mazara, Porto Palo, Tono di Sciacca, Mazzarelli, Magnisi, San Calogero, Blanco, Acireale) e nel marsalese gli stabilimenti a terra (Cannizzo e Boeo) venivano utilizzati per la produzione del vino marsala, che proprio allora cominciava a conquistare i mercati internazionali.

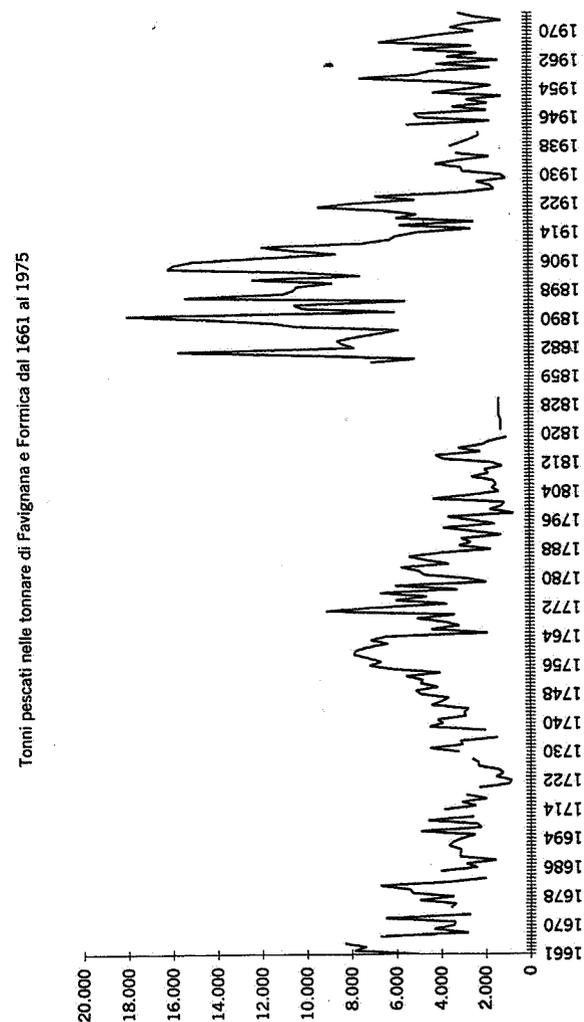
Tabella V

*Tonni pescati nelle tonnare di Favignana e Formica dal 1661 al 1975*  
(medie decennali)

Decennio	Tonni	Num. indici	Decennio	Tonni	Num. indici
1661-70 (8)	5.738	100,00	1801-10 (10)	2.056	35,83
1671-80 (9)	4.287	74,71	1811-20 (9)	2.340	40,78
1681-90 (9)	3.268	56,95	1821-30 (10)	1.308	22,79
1691-1700 (10)	3.240	56,47	1831-77	-	-
1701-10	-	-	1878-80 (3)	7.326	127,68
1711-20 (6)	2.752	47,96	1881-90 (10)	9.684	168,77
1721-30 (9)	1.822	31,75	1891-1900 (10)	10.592	184,59
1731-40 (9)	3.202	55,80	1901-10 (10)	12.006	209,24
1741-50 (10)	3.869	67,43	1911-20 (10)	5.247	91,44
1751-60 (10)	6.177	107,65	1921-30 (10)	3.972	69,22
1761-70 (10)	4.859	84,68	1931-40 (9)	2.989	52,09
1771-80 (10)	5.067	88,31	1941-50 (9)	3.119	54,36
1781-90 (10)	4.041	70,43	1951-60 (10)	3.413	59,48
1791-1800 (10)	2.211	38,53	1961-70 (10)	3.670	63,96
		1971-75 (5)	2.530	44,09	

N.B. Le cifre tra parentesi indicano il numero di dati utilizzati per la media.

I contemporanei attribuivano la crisi dell'industria del tonno alla «sterilità delle tonnare», che nel quarantennio tra Sette e Ottocento fu causa di grosse perdite da parte di proprietari e di affittuari. Ciò è vero solo in parte, perché altrimenti non si spiegherebbero i bassi prezzi dei salumi, in



un'età in cui invece il prezzo di tutti gli altri prodotti era in costante ascesa. La diminuzione dell'offerta – che è indiscutibile – avrebbe dovuto provocare un aumento del prezzo, che non avvenne, perché contemporaneamente la domanda del prodotto, per quanto migliorata grazie all'incremento demografico settecentesco, continuava a mantenersi non elevata. La crisi di produzione era perciò soprattutto conseguenza della crisi commerciale dei salumi di tonno, che non trovavano più gli sbocchi di un tempo sui tradizionali mercati italiani ed esteri, a causa della forte concorrenza di aringhe e di baccalà del nord Europa, il cui consumo si era diffuso anche in Sicilia. Il prodotto quindi non era più richiesto come in passato dal mercato e ciò ne spiega il basso prezzo, malgrado la «sterilità delle tonnare». Diminuzione della domanda e prezzi bassi provocavano la caduta degli introiti, in un periodo in cui di contro le spese per calare le tonnare, a causa del notevole aumento subito contemporaneamente dagli altri prezzi, diventavano sempre più pesanti e portavano a forti perdite di gestione, che spingevano all'abbandono e alla riconversione degli impianti a terra. Neppure Ignazio Florio, imprenditore emergente e abilissimo, si salvò allora dalle perdite della tonnara di Vergine Maria, alla cui gestione attorno al 1810 era cointeressato.

Malgrado la pesante caduta della produzione, le due tonnare di Favignana e di Formica – gestite in economia per conto dei proprietari – riuscivano tuttavia ancora a fornire degli utili, che per il periodo 1811-1819 sono stati più tardi calcolati in una media annuale di onze 6.087: somma certamente rilevante, ma che si sarebbe notevolmente ridotta se si fosse, ad esempio, dovuto pagare al proprietario un affitto pari a quello del 1807, quando ammontava a 4.150 onze. L'aggravarsi della crisi all'inizio degli anni Venti le coinvolgeva però in pieno e negli anni 1821-24, in cui il numero dei tonni pescati toccò i valori più bassi dell'intero periodo, si registrano perdite per 372 onze l'anno.

Il secolo d'oro dell'industria del tonno finisce così col rivelarsi il tanto criticato Seicento, quando ancora i mercati

europei non erano stati invasi dai prodotti del nord e la produzione siciliana trovava facile collocazione. Nell'anno indizionale 1598-99, dal porto di Trapani si esportarono ben 21.140 barili di salumi, il 38% dei quali finì «fuori regno». Si tratta di un quantitativo elevatissimo, che – sulla base dei dati a noi noti – sarà superato soltanto nel 1771-72 (21.436 barili). Probabilmente siamo di fronte a una eccezione, come è una eccezione il dato del 1771-72. Per quanto elevate fossero le esportazioni del Seicento, anche nelle annate migliori i quantitativi esportati restavano alquanto al di sotto. Nel 1599-1600, l'esportazione fu infatti pari a 13.696 barili (44% per l'estero) e a 18.582 nel 1601-02 (39% per l'estero). Ma ecco – sulla base di una rielaborazione di dati forniti da Franco Benigno – le esportazioni annuali medie in barili dal porto di Trapani nei seguenti periodi (l'anno considerato è quello indizionale):

1599-1602	17.806	1701-1710	2.860	1771-1780	11.123
1604-1609	9.003	1711-1720	6.273	1781-1790	7.293
1626-1631	13.266	1721-1730	3.256	1791-1799	4.480
1655/56	11.244	1731-1740	5.918	1803-1810	1.895
1675-1680	9.486	1741-1750	8.467	1811-1819	1.908
1681-1690	8.240	1751-1760	11.728		
1691-1700	7.096	1761-1770	11.592		

L'andamento delle esportazioni dal porto di Trapani – come può osservarsi – è analogo a quello della produzione delle due tonnare di Favignana e di Formica, ma, per le ragioni già esaminate, non significa che ne sia necessariamente dipendente, soprattutto a cominciare dalla seconda metà del Settecento. Prima dell'Ottocento, i decenni più disgraziati si rivelano ancora una volta il primo e il terzo del Settecento, ma allora le conseguenze della crisi per i gestori furono meno disastrose che a fine secolo, grazie agli alti prezzi del prodotto, a conferma che quella di fine Settecento era più una crisi di mercato che di produzione. La ripresa si ebbe in coincidenza della nascita del regno borbonico negli anni Trenta del

Settecento e toccò il massimo nel trentennio 1751-80, grazie al contemporaneo sviluppo demografico europeo che sosteneva la domanda. Gli effetti furono però meno positivi di quanto i dati sulle esportazioni possano far pensare, perché, a causa della concorrenza dei prodotti esteri, i prezzi di vendita dei salumi di tonno rimasero bassi (a metà Settecento si registrano i prezzi più bassi dalla seconda metà del Cinquecento). Quando poi, dopo il 1780, la concorrenza straniera si accentuò, per l'industria siciliana, come si è visto, fu la crisi.

Sugli altri prodotti della pesca non esistono dati quantitativi: il pesce spada continuava a pescarsi soprattutto nel messinese e le altre qualità un po' dappertutto. La crisi dell'industria del tonno sembra avvantaggiasse i produttori di sarde, alici e acciughe salate, che all'inizio dell'Ottocento venivano esportate con più continuità e in maggiori quantitativi rispetto al passato. Sarde e acciughe costituivano ormai una parte importante della voce «pesce salato», di cui dal 1834 al 1839 la Sicilia esportava annualmente poco più di 5.000 quintali (695 per la Gran Bretagna), mentre nel 1850 ne esportò 6.332 (1337 per la Gran Bretagna).

##### 5. Le tonnare dei Florio

Alla metà degli anni Venti, la situazione cominciò a mostrare qualche segno di miglioramento e le due tonnare di Favignana e di Formica ripresero a fornire utili, che per il periodo 1825-30 ammontarono a onze 2.752.19.6 l'anno. E Ignazio Florio poteva ormai ritornare a dedicarsi nuovamente all'industria del tonno: nel 1827, a distanza di quasi un quindicennio dalla prima negativa esperienza, assunse così ancora una volta la gestione in affitto per un biennio di una tonnara, quella di S. Nicolò l'Arena presso Termini Imerese, di proprietà del principe della Cattolica. L'esperienza dovette rivelarsi positiva, se il nipote Vincenzo Florio, erede e continuatore delle sue iniziative, negli anni Trenta ne acquistò addirittura una, la tonnara dell'Arenella

presso Palermo, e altre ne gestì in affitto, segnalandosi per l'introduzione di nuovi metodi per la cattura del tonno (sistema di pesca a reti fisse) e per la conservazione del prodotto, che – come già altrove – cominciò a essere confezionato sott'olio, perché il mercato lo preferiva a quello sotto sale, ritenuto causa dello scorbuto dei marinai che ne erano grandi consumatori.

All'inizio degli anni Quaranta la crisi dell'industria del tonno appare definitivamente superata e Vincenzo Florio poteva estendere il suo interesse anche alla gestione di altre tonnare, assumendo così il controllo di gran parte della produzione siciliana. In particolare, all'inizio del 1841 costituiva, con il francese Maurizio Merle, Giovan Battista Oddo e Amico Ciolino, una società con un capitale di 2.000 onze (6.000 ducati), per la gestione in affitto delle tonnare di Solanto e S. Elia presso Palermo sino al 1844. Ma il colpo più grosso lo metteva a segno alcuni mesi dopo, alla fine dello stesso anno, assicurandosi per nove stagioni dal 1842 e per un canone annuo di 3.400 onze la gestione, rinnovabile a sua scelta per altri nove anni, delle due tonnare di Formica e di Favignana appartenenti al marchese Ignazio Alessandro Pallavicini di Genova. Suoi soci, in misura che non sono riuscito ad accertare ma che ritengo modesta, erano i trapanesi fratelli Polimeni e Giovan Maria D'Alì. All'affare volle partecipare anche l'inglese Benjamin Ingham, che chiese a Florio di accordargli una quota di un *carato*, ossia un ventiquattresimo, grazie al quale oggi abbiamo la possibilità di valutare i risultati economici della gestione. Premesso che il capitale d'esercizio iniziale venne stabilito in 4.800 onze e che per la sua azione Ingham dovette anticipare onze 200, nei diciotto anni di partecipazione (alla prima scadenza, il contratto con Pallavicini fu infatti rinnovato sino al 1859) egli percepì utili netti, che se si eccettua la perdita di onze 36 nel 1843, superavano sempre le 300 onze l'anno, con punte di 418 nel 1856 e di 552 l'ultimo anno, utili cioè che mediamente si aggiravano sul 150% del capitale impiegato e talora sfioravano il 300%.