

grezza, scarsamente richiesta dal mercato estero, l'industria enologica diventava negli anni della Restaurazione la seconda per importanza dopo quella zolfifera e la prima delle attività di trasformazione dei prodotti alimentari.

Liberatosi nel 1816 del socio Lee Brown, stravagante e violento, sostituito dieci anni dopo dall'inglese Riccardo Stephens, Ingham riusciva, già anteriormente al 1820, a penetrare nel mercato statunitense in concorrenza con i Woodhouse. E malgrado il mercato internazionale attraversasse allora momenti di difficoltà, che facevano crollare nel 1822 a 148 botti l'esportazione di vino in Inghilterra, si impegnava nel potenziamento del suo stabilimento marsalese, che venne ampliato e ristrutturato nel 1821, e apriva alcune succursali dotate di grandi magazzini nella stessa Marsala (baglio di Rinazzo) e nei centri vicini di Castelvefrano, Campobello di Mazara e Balestrate, che fungevano da centri di raccolta del mosto. A metà degli anni Venti, inoltre, impiantava a Vittoria un *lambicco* per produrre alcol dalla distillazione del vino, che serviva allo stabilimento marsalese¹⁰⁶.

Il vino di Ingham – sostiene il Trevelyan – in parte conosciuto più tardi col nome di «vino di Colli» o semplicemente «Colli» (le qualità migliori ne erano il «London particular», l'«Inghilterra» e il «Bandiera»), era di regola un po' più dolce di quello di Woodhouse, che probabilmente doveva essere più simile all'attuale sherry *oloroso*, come si usa dire in gergo commerciale, che ha un lieve sapore di mandorle. Un altro elemento base della preparazione del marsala era il passito, ottenuto dalla spremitura di grappoli lasciati leggermente appassire; il passito veniva mischiato con brandy nella misura di tre a uno, e quindi con mosto preventivamente bollito allo scopo di fargli perdere circa il sessanta per cento del liquido che conteneva, per cui diventava più denso e più dolce, assumendo il colore dello zucchero bruciato. Il vino così trattato veniva quindi chiuso in botti e lasciato invecchiare, processo che si riteneva dovesse durare un anno, ma che oggi di regola ne richiede da tre a quattro. Si calcolava che il risultato dovesse essere una bevanda di tenore alcolico oscillante tra i diciassette e i trentadue gradi, ma di norma intorno ai venti. Dalla Spagna si importò il sistema detto *solera*, consistente nel servirsi di una

botte di «madre», vuotata volta a volta solo per metà, nella quale veniva versato vino giovane in misura uguale alla quantità che ne veniva spillata. I vini erano sempre in barile; in altre parole, non venivano mai imbottigliati all'origine, e i recipienti venivano fabbricati dai bottai della ditta stessa, con doghe di quercia calabro, più spesso, di rovere americano¹⁰⁷.

Nella seconda metà degli anni Venti, le spedizioni estere di vino siciliano diventavano più consistenti (965 botti per la sola Inghilterra nel 1825, per un valore di oltre 36.000 onze) e non è improbabile che l'incremento delle esportazioni fosse da collegare al boom dell'esportazione di zolfo, che convogliava nell'isola numerose imbarcazioni e rendeva più facili i collegamenti con il mercato internazionale. Particolarmente richiesti sul mercato inglese erano il *Marsala bianco* e il *Bronte Madeira* della Ingham-Stephens e C., la quale, dopo essere riuscita a penetrare nel mercato statunitense, allargava la sua rete commerciale ad Amsterdam, Anversa, Copenhagen, Stoccarda e si accingeva ad affrontare il mercato sud-americano. Pur di collocare con profitto il suo prodotto, essa non esitava, d'accordo con la casa commerciale Bouge di Marsiglia, a spacciarlo negli Stati Uniti come vino francese e a frodare anche il fisco americano¹⁰⁸. Altro vino – in forte concorrenza con Ingham – inviavano negli Stati Uniti, oltre ai Woodhouse, il Wood, il console statunitense a Palermo Beniamino Gardner e tale Albertini, quasi certamente Giuseppe Albertini, il quale nel 1845 risulterà titolare di uno stabilimento enologico a Castellammare del Golfo, che produceva *vino madera*¹⁰⁹.

Negli anni Trenta, l'esportazione di vino siciliano in Inghilterra, malgrado la forte concorrenza dei vini francesi, spagnoli e portoghesi, passava decisamente da poche centinaia di botti l'anno a parecchie migliaia e nel 1835 toccava le 36.777 botti, su una esportazione complessiva dall'isola di 52.104 botti (214.668 hl) per un valore di quasi 300.000 onze (900.000 ducati)¹¹⁰. È opportuno però rilevare che la capacità produttiva degli stabilimenti enologici non andava oltre poche migliaia di botti e che perciò il vino manifatturato era solo una parte alquanto modesta dei quantitativi

esportati, che invece per la gran parte non avevano subito alcun processo di trasformazione. Ingham incontrava adesso qualche difficoltà a collocare il suo prodotto negli Stati Uniti, sia perché il vino dei fratelli Woodhouse (l'attività di Giovanni, morto celibe nel 1826, era continuata dai fratelli Guglielmo e Samuele, già suoi soci) era sempre preferito, sia perché il mercato era invaso da altri vini siciliani a più basso prezzo in quanto di qualità inferiore. E neppure i mercanti inglesi erano soddisfatti del suo vino rosso, troppo leggero e secco¹¹¹.

Il grande boom dell'esportazione vinicola determinava una notevole espansione della viticoltura, soprattutto nel catanese e nel trapanese, dove – sulla base delle esportazioni del 1834 (24.807 botti, ossia 102.204 hl) – si avevano le più estese coltivazioni di viti: la provincia di Catania forniva infatti il 54% del prodotto esportato (soprattutto da Riposto), seguita da quella di Trapani (23%) e via via da quelle di Palermo (12%), di Messina (9%) e infine di Siracusa e di Girgenti¹¹².

Sorgevano fabbriche per la produzione di cremore di tartaro, un preparato chimico ottenuto dai grumi del vino in botte che serviva come purgante in medicina e come mordente in tintoria, e di cui nel 1834 si esportavano oltre 1.000 cantari per un valore di 10.500 onze (31.500 ducati). A Messina, in particolare, nel 1838 esistevano ben tre fabbriche di cremore di tartaro, per una produzione annua di 1.200 cantari, mentre l'altra cui si è già accennato (cfr. *supra*, p. 30), impiantata attorno al 1832 dall'inglese Giacomo Power in società con Unett, era stata appena chiusa e posta in vendita. Del Power si era persa la memoria, ma si tratta di un personaggio assai interessante, che era riuscito a fabbricare nel suo opificio anche acido solforico, acido citrico cristallizzato e acido tartarico di un bianco perfetto, grazie a un metodo di sua invenzione per il quale riusciva a ottenere la privativa solo dopo la chiusura dell'impianto. Diversamente da altri fabbricanti, egli inoltre ricavava il cremore di tartaro non direttamente dal tartaro – che se aveva una resa di oltre un terzo, aveva pure un costo assai elevato – bensì dalla feccia di vino, che rendeva meno (da 1/4 a 1/5) ma costa-

va anche molto meno del tartaro (10-14 tarì contro 90-100 a cantaro), con un utile consistente a suo favore. Anche l'acido tartarico si vendeva bene, da quando il suo consumo si era incrementato per l'aumento delle richieste da parte delle fabbriche messinesi di mussoline stampate dei fratelli Ruggieri e di Gaetano Ajnis. Se così stavano le cose, la colpa della chiusura non può, come pretenderebbe lo Scigliani, addebitarsi al governo, il quale – diversamente da quanto aveva stabilito nel napoletano – si era rifiutato di imporre un leggero dazio all'esportazione della materia prima (tartaro e feccia di vino) per renderne più difficile l'esportazione e mantenerne quindi più basso il prezzo di acquisto per le fabbriche siciliane. Queste avevano perciò costi di produzione superiori a quelli delle fabbriche del continente e non riuscivano a batterne la concorrenza. In verità, le cose stavano diversamente: se i costi (4-5 onze per cantaro di cremore di tartaro) e i ricavi (6-6.10 onze) erano infatti quelli indicati dallo stesso Scigliani, le fabbriche siciliane avevano utili pari a $1/5$ - $1/3$ dei ricavi, che debbono considerarsi senz'altro buoni. La chiusura dell'azienda del Power, che peraltro produceva a costi ancora più bassi delle altre, deve perciò addebitarsi a cause ben diverse che oggi si ignorano. Non va tuttavia dimenticato che in Sicilia la qualità del prodotto finito – come confessa ancora lo Scigliani – lasciava a desiderare rispetto a quella estera, perché nell'isola non si riusciva a trovare allumina pura per renderlo più bianco e perché i residui ferrosi e calcarei contenuti nell'acqua del messinese gli davano un colore rosso-giallastro, diverso dal bianco-blu ottenuto a Venezia¹¹³.

Anche il numero degli stabilimenti enologici aumentava: nel 1831 il principe di Partanna Vincenzo Grifeo, figliastro del defunto re Ferdinando I, costituiva con Giovanni Lee Brown, l'antico socio di Ingham, una società per la commercializzazione all'estero, a cura dell'inglese, del vino da lui prodotto nello stabilimento dell'ex feudo Zucco (presso Partinico), forse allora già in esercizio¹¹⁴. Non sappiamo se è di quegli anni l'impianto a Marsala, sull'esempio inglese, dello stabilimento enologico di Giacomo Lipari, che comunque precedette quello di Vincenzo Florio¹¹⁵. Lo svilup-

po assunto dal settore vinicolo non poteva lasciare indifferente un personaggio come Vincenzo Florio, con Ingham l'imprenditore più dinamico del tempo, sempre pronto a inserirsi negli affari più vantaggiosi: figura per certi aspetti diversa da quella tipica dell'imprenditore meridionale, perché egli non si limitava soltanto all'intermediazione commerciale o finanziaria, ma interveniva direttamente anche nei processi produttivi; simile invece per altri aspetti, come l'assenza di interessi economici specializzati e l'attenzione di contro ai più vari e talora diversissimi settori, dallo zolfo al vino, dalla filanda alla fonderia, dalle tonnare all'armatoria, dal commercio all'attività finanziaria¹¹⁶. Florio ricordò allora di avere a Marsala un cugino, il droghiere Raffaele Barbaro, figlio di una sorella del padre, con la cui famiglia i rapporti si erano interrotti da un trentennio. Barbaro non aveva un grano, ma la ditta Ignazio e Vincenzo Florio, di cui Vincenzo era dal 1828 titolare unico, disponeva già di notevoli capitali e poteva bene anticipare l'occorrente per l'acquisto del terreno e l'impianto dello stabilimento.

Nel luglio del 1833 Raffaele Barbaro acquistava 4.200 mq di terra latitanti il molo di Marsala, tra i bagli di Woodhouse e di Ingham¹¹⁷, e avviava immediatamente la costruzione dello stabilimento¹¹⁸, che dopo la vendemmia del 1834 era pronto a entrare in funzione, dotato già di «vini, spirito, fustame, ferro, doghe, lambicco, ecc.». Fu allora (ottobre 1834) che i due cugini stipularono il contratto di società, nella quale Raffaele Barbaro interveniva per 1/3, riservandosi la direzione dello stabilimento, e la Ignazio e Vincenzo Florio per 2/3, riservandosi la parte amministrativa e assumendo l'obbligo di collocare il prodotto sul mercato con il marchio «Florio e C.». Il capitale fissato in 10.000 onze (30.000 ducati), di cui ben 4.308.28.7 già impiegate nella costruzione del baglio e nell'acquisto di macchine e prodotti, era interamente approntato dalla Florio. Per la sua quota, Barbaro avrebbe corrisposto un interesse del 6%. La produzione di «vini all'uso di Madera, conciati come nelle fabbriche inglesi, da vendere anche all'estero», veniva fissata per il momento in non oltre 300 botti l'anno¹¹⁹. Ciò che

conferma la modesta capacità produttiva degli stabilimenti enologici del tempo.

Come già la Woodhouse e la Ingham e C., anche la Florio – seguendo una prassi che in Sicilia risale agli ultimi secoli del Medioevo per la compravendita delle più importanti produzioni agricole (grano, seta, ecc.) – acquistava il vino da manifatturare con largo anticipo sul raccolto corrispondendo ai viticoltori delle somme di denaro a un interesse del 7% e l'ipoteca sul fondo, in attesa di ricevere il prodotto al prezzo di acquisto, che sarebbe stato fissato dai due stabilimenti più antichi. Pochi anni dopo (1839), Florio si stancò di tenere un socio che non apportava alcun capitale e sciolse la società, rimanendo l'unico proprietario dell'azienda¹²⁰, che sembra sia stata inizialmente affidata a don Andrea Cicero (il quale nel 1841 si occupò della costruzione all'interno del baglio della *casina* padronale)¹²¹ e più tardi, attorno al 1843, al cognato Giovanni Portalupi, sotto la cui gestione la fattoria diventò la terza per importanza, dopo quelle di Ingham e di Woodhouse.

Intanto gli stabilimenti enologici «più grandiosi», tutti già dotati di macchine a vapore, erano quelli di Woodhouse, di Ingham e di Wood, ma – secondo il Salafia, che li visitò alla fine degli anni Trenta – essi «pure non avanzano quello del signor Gill, il quale peritissimo nella meccanica molte macchine, anco a vapore, ha stabilito nel suo locale. Giovane di grande ingegno si è dato a perfezionare per quanto più si può i nostri vini, peraltro così perfetti da aver ottenuto nell'America la preferenza sopra qualunque altro d'Europa»¹²². Si trattava dell'inglese Giuseppe Gill, che aveva cominciato come collaboratore di Corlett, diventandone successivamente socio nello stabilimento marsalese¹²³. Negli stessi anni a Marsala esistevano altre piccole fattorie, certamente quella del Lipari e forse un'altra gestita da tale Whyte, il quale comunque aveva interessi nel settore, mentre non c'è alcuna traccia della fabbrica di Salvatore Amodeo e figli, che secondo alcuni autori sarebbe stata fondata nel 1837¹²⁴. Oltre agli stabilimenti di Marsala e ai due di Mazara, ancora in mano a Mattia Clarkson (cfr. *infra*, p. 399, n. 52) e alla famiglia Hopps, nel 1845 esistevano nel trapa-

nese altre due fabbriche, a Campobello di Mazara e a Castellammare del Golfo, quest'ultima – come si è detto – di proprietà di Giuseppe Albertini. Altre fabbriche di *vino mader*a risultavano da poco impiantate anche a Palermo¹²⁵.

Il modello era costituito dalle fattorie degli inglesi, che – secondo lo Scigliani – i proprietari di vigneti avrebbero dovuto visitare «per tirar partito delle loro macchine, de' loro ordigni ed istrumenti, che producendo esatte le operazioni risparmiano tempo e spese»¹²⁶. Non a caso all'economista Francesco Ferrara gli stabilimenti marsalesi apparivano nel 1845 come «un paese dentro il paese, un brano di Gran Bretagna trasportato in Sicilia».

Uscendo dalle porte di un *baglio*, voi non trovate, è vero, che abitazioni, gente, costumi, abitudini, idee di Sicilia; ma noi non sappiamo – continuava – se senza quel mezzo secolo di travaglio e di pane, una parte di quelle abitazioni si troverebbe oggi caduta in rovina; se quella gente avrebbe ancora la minima idea dei vantaggi e dei piaceri della civiltà; se quella popolazione avrebbe potuto ascendere così presto alla rispettabile cifra di 24 mila abitanti. Sappiamo bene che i ladronaggi e le atrocità, volgari e comuni in altri punti dell'isola, sono ignoti a Marsala¹²⁷.

Grazie agli stabilimenti enologici, alle saline e alle tonnare, la cui attività era in forte ripresa già anteriormente alla metà del secolo, la provincia di Trapani si era trasformata in una delle aree economicamente più dinamiche dell'isola. E Marsala era diventata – secondo il Salafia – una delle città più ricche della Sicilia, perché la sua popolazione trovava interamente occupazione o nella viticoltura o nelle fattorie vinicole¹²⁸. Gli operai del settore enologico godevano delle paghe più elevate sul mercato del lavoro, come attesta la strofa di una canzone popolare del tempo con cui un padre esorta la figlia a non rifiutare l'invito al ballo di uno di essi, data la paga elevata che percepiva: «abballaci, figghia mia,/ mastru di bagghiu è,/ tri tarì tira»¹²⁹.

A causa della politica protezionistica di Inghilterra e Stati Uniti e della sostituzione del vino con rhum e birra nella alimentazione dei militari inglesi¹³⁰, negli anni Quaranta il

mercato internazionale attraversava però una fase di recessione, anche se l'aumento dei prezzi del prodotto faceva innalzare il valore dei quantitativi esportati (30.000-40.000 botti l'anno) a ben 2 milioni di ducati annui (666.666 onze)¹³¹. La concorrenza si faceva più agguerrita e Ingham nel 1845 registrava con disappunto la maggiore aggressività di Woodhouse sul mercato rispetto al passato¹³², e contemporaneamente si compiaceva di qualche contrattempo in cui incorreva l'amico-rivale Vincenzo Florio¹³³. Successivamente al 1848 le difficoltà del mercato furono superate e, negli anni immediatamente precedenti l'unificazione, le esportazioni vinicole all'estero sembra ammontassero a quasi 25 milioni di lire, ossia a quasi 6 milioni di ducati (1.941.484 onze), che equivalgono a più del doppio della punta massima toccata nel 1838 (888.710 onze) e collocavano la Sicilia di gran lunga al primo posto in Italia per l'esportazione vinicola, con una quota pari al 52,4% del complesso¹³⁴. Ancora una volta però l'elevato valore, più che a un incremento dei quantitativi esportati, era dovuto al notevole aumento dei prezzi del vino a causa della crittogama che nel primo quinquennio degli anni Cinquanta non risparmiò neppure i vigneti siciliani¹³⁵. Le 27.976 botti (115.261 hl) esportate nel 1850 confermano intanto l'importanza del mercato inglese, dove finiva quasi il 90% del prodotto. I porti di partenza dimostrano rispetto al 1834 una diversa distribuzione delle spedizioni e conseguentemente delle coltivazioni: Marsala, Trapani e Mazara con le loro 11.281 botti esportate, pari al 41%, collocavano ormai il trapanese al primo posto, seguito dal catanese con il 39% e dal siracusano (16%), che aveva superato il palermitano (4%)¹³⁶. Certamente, la nuova gerarchia era la conseguenza della maggiore espansione dell'agrumeto nelle tre *valli* di Palermo, Catania e Messina, diversamente da quanto accadeva invece nel trapanese e nel siracusano.

La diminuzione della produzione vinicola a causa della crittogama, oltre a determinare un aumento del prezzo del prodotto, elevava anche il prezzo dell'alcol e creava difficoltà alle stesse fabbriche, spingendo alla ricerca di sistemi alternativi di fabbricazione attraverso l'utilizzazione di altri

prodotti agricoli. Non a caso nel 1854, Ingham, proprietario di almeno due fabbriche di alcol – una ad Alcamo, dotata di un distillatoio a vapore, e l'altra a Vittoria, utilizzata in genere pochi mesi l'anno – invitava un suo dipendente a chiedere il discarico della fondiaria, perché nella stagione 1853-54 l'alambicco di Vittoria non era entrato in funzione¹³⁷. In effetti anche le altre sei fabbriche di acquavite e di spiriti di Vittoria risultavano contemporaneamente o inattive o in abbandono, mentre quella della ditta Ignazio e Vincenzo Florio, impiantata nel 1850, risultava «inoperosa da tre anni a questa parte»¹³⁸.

Fu allora che Vincenzo Florio decise di impiantare a Catania, in società con un gruppo di mercanti francesi (Amedeo Merle, Amedeo Guibert e Adolfo Le Lion), una fabbrica per la distillazione dell'alcol dai fichidindia – coltura diffusasi alla fine del Settecento per la formazione di siepi – e dalle carrube, che possiamo considerare il frutto della collaborazione tra ambiente scientifico siciliano e mondo imprenditoriale (marzo 1855)¹³⁹. Le prime esperienze scientifiche erano state effettuate nel 1842 da Giuseppe Busacca, marchese di Gallidoro, il quale nel 1853 ne scriveva al prof. Giuseppe Inzenga, direttore dell'Istituto agrario Castelnuovo di Palermo e della rivista «Annali di Agricoltura Siciliana». Mentre anche in Francia si effettuavano ricerche in tal senso, sollecitato da Florio, Inzenga riprendeva l'esperimento e, grazie alle attrezzature di cui era dotato l'Istituto, riusciva a ottenere «dal succo fermentato di fichidindia il 2 e 1/2 % di spirito di *eccellente qualità a gradi 32 cartier*». Esperimenti successivi gli consentirono di elevare al 7% il quantitativo di spirito, cosicché poteva ormai raccomandarne l'iniziativa «ai nostri speculatori e produttori di spirito»¹⁴⁰. Per la maggiore facilità di approvvigionarsi della materia prima, soprattutto delle carrube del ragusano (Pozzallo e Scoglitti), la fabbrica fu impiantata a Catania, presso piazza dei Martiri, in un ampio caseggiato di proprietà del cav. Giacomo Gravina, ottenuto in affitto per un canone annuo di 218 onze, oltre 110 onze l'anno per «un quarto nobile» dello stesso proprietario e altre 72 onze l'anno per l'affitto di «36 penne d'acqua dal sig. Carcaci». Il Biuso Varvaro, che scri-

ve alla fine dell'Ottocento utilizzando dati ottenuti tramite un suo conoscente catanese, indica in 60.000 lire la somma impiegata nell'attività¹⁴¹, ossia quasi 5.000 onze, valore da ritenere corretto perché un anno e mezzo dopo la fabbrica, con macchinari e utensili, veniva valutata 2.600 onze e le scorte 3.121 onze. La società si era infatti sciolta e la sola fabbrica (senza le scorte) veniva acquistata all'asta da Florio per 2.600 onze, pagabili metà in contanti, metà a tre mesi (agosto 1856)¹⁴². Il Biuso Varvaro attribuisce il ricorso all'asta alla chiusura dell'attività causata dalla concorrenza dell'alcol da barbabietola importato dalla Germania, dall'aumento del prezzo delle carrube e soprattutto dall'imposta comunale pari a 51 lire per botte, che non consentivano alla fabbrica catanese di produrre a prezzi competitivi, cosicché «dovette bandirsi dopo due anni di attivissimo e profittevole esercizio»¹⁴³. Il fatto che Florio acquistasse soltanto la fabbrica e non le scorte lascia in effetti presumere che essa chiudesse definitivamente i battenti e si fosse rivelata per l'abile imprenditore palermitano un grosso insuccesso. La chiusura sarebbe peraltro confermata dall'assenza completa, per il periodo successivo, di documentazione archivistica sulla sua esistenza.

Nel breve periodo di attività, la fabbrica impegnava una trentina di operai, diretti dal chimico Eugenio Robafarines, sotto la cui guida era stato anche costruito a Marsiglia il grande alambicco che consentiva una resa del 12% di alcol a 36 gradi cartier. Nei due mesi dell'anno in cui era possibile produrre spirito di fichidindia, si aveva una produzione giornaliera di 2.800 l; negli altri dieci mesi dell'anno si utilizzavano le carrube, che fornivano una produzione giornaliera di 4.400 l. Complessivamente si aveva una produzione annua di 14.880 hl, che veniva consumata soprattutto a Palermo e a Livorno¹⁴⁴. Il procedimento seguito nella fabbricazione dell'alcol sembra fosse quello sperimentato nel 1855 dal cav. Cesare Ferreri, il quale aveva accertato la convenienza della distillazione dal succo cotto, anziché dal crudo, e calcolato in 1.10 tarì circa la spesa complessiva per ottenere un quartuccio di alcol (0,860 l), «prezzo che sarebbe conveniente quand'anche l'allontanamento della malat-

tia delle uve [= crittogama] riducesse il prezzo dello spirito di vino al tempo normale»¹⁴⁵. A Palermo, invece, nella fabbrica di alcol impiantata presso Partanna Mondello da tali Mastropaolo e Atanasio (forse il cav. Giuseppe Atanasio) nel 1857, si preferiva distillare il succo crudo ottenuto sottoponendo i fichidindia all'azione di un potente torchio. Dopo alcuni anni di attività e «tanti sacrifici costati ai proprietari», neppure la fabbrica palermitana riusciva a sostenere la concorrenza e finiva anch'essa all'asta¹⁴⁶.

Non sembra avessero invece difficoltà, alla metà degli anni Cinquanta, i sei stabilimenti enologici in esercizio a Marsala. Di gran lunga il più importante era quello di Ingham, che con un capitale impiegato di 800.000 ducati e il lavoro di 160 operai e 30 ragazzi per dodici ore al giorno produceva 4.000 botti di vino l'anno, per un valore di 240.000 ducati. Seguiva quello dei fratelli Woodhouse, con un capitale impiegato di 400.000 ducati e una forza lavoro di 110 operai e 26 ragazzi, per una produzione annua di 1.500 botti (90.000 ducati). Al terzo posto si collocava la Florio, con un capitale impiegato di 200.000 ducati e una forza lavoro di 75 operai e 30 ragazzi, per una produzione annua di 1.400 botti (84.000 ducati), ben più elevata quindi di quella iniziale stabilita in 300. Lo stabilimento della Corlett e Gill, tanto lodato dal Salafia, appare adesso una modesta fabbrichetta, con un capitale impiegato di appena 30.000 ducati e una forza lavoro di 20 operai e 7 ragazzi, per una produzione di 150 botti (9.000 ducati). Infine, chiudevano l'elenco le due minuscole fabbriche della vedova Lipari e di Sebastiano Lipari, vice-console austriaco, che impiegavano ciascuna un capitale di 8.000 ducati e una forza lavoro di 6 operai e 2 ragazzi, per una produzione di 80 botti ciascuna (4.800 ducati)¹⁴⁷. Il censimento industriale del 1854-55 non accenna alle succursali e agli impianti di Campobello, Mazara, Alcamo (per il quale registra soltanto la fabbrica di alcol di Ingham, che impiegava 6 operai), Castellammare, né agli stabilimenti di Wood a Marsala e di Vincenzo Clarkson e di Hopps a Mazara¹⁴⁸. Allo stesso modo, per la provincia di Palermo non si riportano le due fabbriche di Balestrate

appartenenti una a Ingham e l'altra a Florio, così come non si fa cenno ad altri modesti stabilimenti sicuramente esistenti nella capitale dell'isola. Dalla statistica della provincia di Messina apprendiamo invece l'esistenza in città, quartiere S. Clemente, di una fabbrica di «spirito di vino» dotata di alambicco, di proprietà di G. Lazzaro: impiegava un capitale di 1.000 ducati e dava lavoro a 5 operai e 2 ragazzi, che fornivano una produzione annua valutata in 56 ducati, una somma che appare chiaramente sottostimata¹⁴⁹.

I dati del censimento del 1854-55 – che pure per le lacune contenute va utilizzato soltanto per gli elementi positivi che fornisce, senza volere necessariamente dedurre dalle eventuali assenze l'inesistenza di talune attività o la disattivazione di esercizi già presenti in epoca anteriore – confermano pienamente le elevate capacità manageriali di Florio, perché tra i tre grandi stabilimenti vinicoli di Marsala il suo godeva del migliore rapporto capitale investito/valore della produzione, senza che ciò fosse a scapito della qualità: il vino liquoroso da esso prodotto incontrava infatti il gusto dei consumatori e otteneva prestigiosi riconoscimenti in campo internazionale, tra cui la medaglia d'oro all'Esposizione universale di agricoltura di Parigi del 1856. Non è senza significato inoltre che il suo stabilimento potesse vantare il più alto tasso di alfabetizzazione tra gli addetti: 24,8%, contro il 23,5% della Woodhouse, 22,2% della Corlett, 21% della Ingham. E perciò non risulta affatto credibile la Jessie White Mario, quando sostiene – quasi mezzo secolo dopo gli anni di cui ci occupiamo – che gli investimenti marsalesi di Florio per i primi venti anni produssero perdite e in seguito resero soltanto il 2%¹⁵⁰. Peraltro, personaggi come Ingham e Florio non avrebbero avuto difficoltà a recedere senza rimpianti – come altre volte era accaduto – da un'impresa che avesse fornito soltanto perdite!

Nel novembre 1858, la corrispondenza della Ingham con l'anglo-messinese Giuseppe Smithson registra un momento di preoccupazione per la situazione che stava per determinarsi in Inghilterra a causa della concorrenza dei vini del Capo a basso prezzo, che aveva già costretto gli spagnoli a

ribassare il prezzo dei loro prodotti di scadente qualità. Ma nei mesi successivi non c'è più traccia di difficoltà, se si eccettua quella creata dalla concorrenza aggressiva di Vincenzo Florio, considerato non più un semplice concorrente, ma un vero e proprio nemico della Ingham-Stephens e C., nei confronti del quale non si poteva adottare un comportamento passivo senza doversene poi pentire. Un atto di ostilità veniva considerata dalla casa anglo-marsalese la decisione del rappresentante messinese della Florio, il francese Waterman, di aprire un magazzino per la vendita di vino di fronte i locali di Smithson. Per incoraggiarlo a resistere, si comunicava perciò a Smithson che i prodotti di Florio non avevano alcun successo sul mercato, come dimostrava il fatto che le richieste di vino alla casa inglese erano in costante aumento. In particolare, il vino *Italian* che la Florio vendeva a basso prezzo era adulterato e senza alcun pregio, cosicché chi lo provava non era più disposto ad acquistarlo la seconda volta¹⁵¹. Tra le righe si coglie chiaramente comunque la preoccupazione per l'espansione della Florio, che sottraeva alla Ingham clienti e grosse fette di mercato e che proprio nel 1859-60 arricchiva lo stabilimento di nuovi magazzini.

All'indomani dell'unificazione, Vincenzo Florio, nel cedere al figlio Ignazio una quarta parte, con un calcolo piuttosto prudente valutava l'intera azienda marsalese – lo stabilimento principale cioè e le sue succursali di Balestrate, Castellammare del Golfo, Mazara, Campobello, Castelvetro e Vittoria – 193.950 onze (581.850 ducati), che equivalgono a ben 2.472.862 lire dell'epoca, una somma che superava di oltre 18 volte il capitale impegnato inizialmente e che conferma la grande validità dell'investimento nel settore enologico¹⁵². Dodici anni dopo, in occasione della morte di Beniamino Ingham jr., la Ingham-Whitaker marsalese, con le sue succursali di Balestrate, Campobello, Mazara, Alcamo, Vittoria e Scoglitti, Castellammare, Musciuleo e Torres veniva valutata 3.772.497 lire¹⁵³.

Per i tempi sono somme elevatissime, che ben danno l'importanza di un'attività che dopo il 1860 avrebbe ancora avuto fasi di grande sviluppo.

2. L'industria agrumaria

Nell'età della Restaurazione – e ancora per alcuni decenni dopo l'unificazione – l'arancia rimaneva un consumo d'élite, anche se già cominciava a conquistare nuovi strati sociali e l'agrumicoltura si affermava come il settore più redditizio e più dinamico dell'agricoltura siciliana, ancor più della stessa viticoltura. E sino all'ultimo ventennio dell'Ottocento, quando comparve minacciosa la concorrenza della produzione californiana, la Sicilia fu il cuore della produzione e del commercio mondiale di agrumi, che – come osserva Lupo – provocarono nell'isola «una mobilitazione di figure sociali molto più ampia di quella che nei secoli passati si era avuta attorno ai vari settori esportatori, così direttamente egemonizzati dai mercanti stranieri. Le strutture oligopolistiche si spezzano, un mondo composito di produttori, esportatori, mediatori, collocati ai più diversi livelli della piramide sociale, viene alla ribalta»¹⁵⁴.

La commercializzazione del prodotto dava luogo a una attività che più tardi con una grossa forzatura fu compresa nel settore industriale¹⁵⁵: la selezione e la sistemazione in casse del prodotto, per consentirgli di affrontare lunghi viaggi marittimi senza deteriorarsi, a cura di schiere di operaie (*scartatrici e incartatrici*) impegnate per alcuni mesi l'anno in grandi magazzini sorti nei maggiori centri di imbarco (Messina e Palermo) e di produzione¹⁵⁶. La conservazione e sistemazione del prodotto nelle casse richiedeva particolari accorgimenti, messi a punto a Messina ma ignorati a Palermo, prima che attorno al 1830 ve li diffondesse il messinese Caglià, consentendo finalmente ai carichi per gli Stati Uniti di non deteriorarsi durante il viaggio¹⁵⁷.

L'esportazione di agrumi all'estero cominciò a intensificarsi già negli anni immediatamente successivi al 1815. A Messina – nel cui territorio si producevano anche i maggiori quantitativi di succhi agrumari – il settore era pressoché interamente nelle mani degli inglesi, soprattutto di Guglielmo Sanderson, mentre a Palermo il controllo di gran parte del commercio estero degli agrumi veniva assunto da Michele Pojero, di famiglia originaria di Napoli, che per le

spedizioni poteva anche utilizzare proprie imbarcazioni e che più tardi estenderà il suo interesse ad altri settori (sommacco, zolfo, liquirizia, ecc.), senza disdegnare negli anni Venti l'attività di intermediazione finanziaria¹⁵⁸. Altri commercianti specializzati nel settore sulla piazza di Palermo erano nel primo quindicennio della Restaurazione Stefano Piazza e il *giardiniere* monrealese Francesco Zito, il quale sembra producesse anche agro di limone in società con i fratelli Giuseppe e Nunzio Anello¹⁵⁹.

Solo dalla metà degli anni Trenta – quando già i prodotti agrumari si collocavano per valore al terzo posto, dopo zolfo e vino, tra le voci di esportazione siciliana all'estero (cfr. *supra*, p. 22) – cominciamo a disporre di dati quantitativi annuali, non soltanto per gli agrumi, ma anche per i derivati che si producevano soprattutto nel messinese, in piccoli opifici spesso a conduzione familiare e in quantitativi ancora modesti, a giudicare dai dati sull'esportazione all'estero, anche se già Letterio Centorino era riuscito a produrre l'acido citrico, utilizzando un metodo inventato dal negoziante inglese Giovanni Giorgio Skurray¹⁶⁰. Il valore dei derivati esportati ammontava nel 1834 ad appena 69.189 ducati, di cui 32.868 per 410.850 libbre di acqua di fior d'arancio, 10.554 per 1.407 botti di agro e succo di limone, 6.273 per 962 cantari di arancine secche, 19.494 per 541 botti di cedri in salamoia¹⁶¹. Di contro, nello stesso anno dai porti di Messina (74%) e di Palermo (25%) si esportavano agrumi per un valore di 563.000 ducati (casse 411.822 = q.li 137.274), che passavano a 639.000 ducati nel 1839 (casse 589.036 = q.li 196.345)¹⁶². La richiesta del prodotto era ovunque in aumento e in particolare negli Stati Uniti, dove nel 1818 si era spinto il brigantino palermitano *Oreto* al comando del capitano Bonaventura Consiglio, primo bastimento del Regno delle Due Sicilie ad approdare in un porto americano (Boston), aprendo la strada ad altre imbarcazioni siciliane¹⁶³. All'inizio degli anni Trenta, il valore di tutte le esportazioni siciliane negli Stati Uniti (zolfo, vino, agrumi, frutta secca, ecc.) balzava dai 3.740 dollari del 1830 ai 144.147 dell'anno successivo, sfiorava i 166.000 dollari nel 1833 (207.500 ducati) e nel primo trimestre del 1834 con una rapidissima ac-

celerazione saliva a ben 308.000 ducati¹⁶⁴. Proprio allora gli Stati Uniti diventavano il migliore mercato di esportazione degli agrumi siciliani, con quantitativi sempre crescenti dalle 105.000 casse del 1834 alle 325.000 del 1840¹⁶⁵, che convincevano anche la Ingham a inserirsi nella lucrosa attività con spedizioni di 100.000 casse l'anno¹⁶⁶. Gli Usa però richiedevano soprattutto agrumi per il consumo familiare, non derivati, che invece trovavano un mercato molto più favorevole in Europa, dove erano richiesti anche per ragioni industriali.

La rapida crescita delle esportazioni di agrumi e di succhi ed essenze di agrumi negli anni Venti-Trenta risulta ben documentata per l'Inghilterra (cfr. *supra*, p. 23). Costituivano mediamente il 5,5% delle esportazioni siciliane in quel paese nel 1816-26, per un valore annuale di 46.587 ducati, e il 5,9% nel 1834-39, per un valore di 147.651 ducati l'anno, con un aumento tra i due periodi di oltre il triplo. In particolare, gli agrumi passavano dalle 16.700 casse del 1816 per un valore di 18.597 ducati, alle 23.500 del 1821 (24.768 ducati), 31.600 del 1825 (22.539 ducati), 98.200 del 1834 (266.955 ducati), 84.300 del 1838 (109.881 ducati), 58.500 del 1840 (65.085 ducati)¹⁶⁷.

Grazie alle informazioni fornite in un suo saggio dal console inglese a Palermo, John Goodwin, per il 1840 disponiamo di dati molto dettagliati tanto sui vari prodotti agrumari esportati dalla Sicilia (succhi = galloni 140.237 = hl 6.376; essenze = libbre 152.654; agrumi = casse 571.545 = q.li 190.515), quanto sulla loro destinazione (cfr. tabella 1)¹⁶⁸. I succhi di limone e le essenze fornivano il 33% del valore complessivo dei prodotti agrumari esportati nell'anno, calcolato in 165.734 lire sterline, ossia 894.964 ducati: una fetta certamente consistente, se si considera che le fabbriche di derivati di una qualche importanza erano ancora pochissime, stando almeno a una coeva guida della città di Messina che ne elenca appena cinque, destinate anche alla produzione di cremore di tartaro¹⁶⁹. Gli Stati Uniti si confermano il mercato più importante con il 38,40% del valore complessivo (cfr. tabella 1), ma i derivati agrumari vi avevano un ruolo molto marginale, diversamente dai mercati francese

e inglese, che assorbivano rispettivamente il 10,43% e il 16,19%, grazie soprattutto ai derivati usati nella fabbricazione di altri prodotti industriali, non ultimi i profumi. L'esportazione in Belgio e Germania deve considerarsi senz'altro molto buona (26%), esigua quella verso i paesi baltici (3,1%), quasi inesistente quella per gli Stati italiani (1,72%), che non avevano industrie per utilizzare i derivati, né godevano di redditi familiari tali da consentire il consumo di un prodotto di lusso come le arance.

Tab. 1. - *Esportazione all'estero di prodotti agrumari nel 1840 (valori in sterline)*

Destinazione	Agrumi		Essenze valore	Succhi valore	Totale	
	casse n.	valore			valore	valore
Stati Uniti	325.240	60.857	2.096	694	63.647	38,40
Belgio e Germania	129.719	25.905	14.438	2.763	43.106	26,00
Gran Bretagna e colonie	58.507	12.053	8.732	6.051	26.836	16,19
Francia	6.424	1.265	6.059	9.963	17.287	10,43
Baltico	16.375	3.275	517	1.332	5.124	3,10
Stati italiani	3.117	674	1.989	183	2.846	1,72
Altri luoghi	32.163	6.432	408	48	6.888	4,16
Totale	571.545	110.461	34.239	21.034	165.734	100,00

La voce «altri luoghi» dovrebbe comprendere anche l'esportazione in Russia che proprio nel 1840 era certamente più ridotta rispetto agli anni precedenti, perché la carestia di grano che colpiva il paese creava difficoltà allo smercio degli altri prodotti, tanto che alcuni carichi di agrumi provenienti da Messina si dovettero vendere in perdita¹⁷⁰.

Per gli anni Quaranta-Cinquanta i dati a nostra disposizione sono alquanto frammentari, ma se li consideriamo alla luce e in rapporto con i corrispondenti dati sulla parte continentale del Regno delle Due Sicilie, noti per il periodo 1838-55¹⁷¹, possiamo certamente riuscire a delineare un quadro corretto della situazione. Le esportazioni napoletane di agrumi documentano una pesante caduta tra il 1841 e il 1847: i quantitativi esportati – che nel 1839 avevano sfio-

rato le 110.000 migliaia di frutti (367.000 casse, a una media di 300 frutti per cassa, contro le 589.000 esportate dalla Sicilia) e ancora nel 1840 superavano le 50.000 migliaia (167.000 casse contro le 572.000 esportate dalla Sicilia) – si collocarono sempre al di sotto delle 30.000 migliaia, scesero al di sotto delle 20.000 in due occasioni e nel 1845 addirittura al di sotto delle 10.000 migliaia. È probabile che il mercato siciliano degli agrumi, assai meglio collegato con l'estero, non risentisse della crisi se proprio nel 1845 la Direzione Centrale di Statistica calcolava una esportazione media di 500.000-600.000 casse per un importo di oltre 760.000 ducati¹⁷². Ingham però era particolarmente sfortunato nelle sue spedizioni negli Usa, che nel 1841 raramente riuscivano a buon fine, non tanto tuttavia per le difficoltà del mercato, quanto soprattutto per le vicende della navigazione: «sembra fatale – scriveva al suo corrispondente da New York – che siamo stati perseguitati dalla sfortuna in tutte le nostre ultime spedizioni di agrumi che non ci hanno portato alcun profitto»¹⁷³.

Nel 1848, le esportazioni agrumarie napoletane balzarono a 50.400 migliaia e crebbero ancora sino a 86.700 l'anno successivo, per crollare a 11.167 migliaia (37.223 casse) nel 1850, quando invece dalla Sicilia partirono per l'estero almeno 668.992 casse (223.000 q.li), che sulla base dei dati a nostra disposizione risultano il quantitativo più elevato sino ad allora, grazie alla tenuta del mercato statunitense, all'espansione dei mercati russo, austriaco, olandese e italiano, che compensavano ampiamente la flessione del mercato inglese e la scomparsa di quello francese¹⁷⁴. È probabile che il miglioramento delle esportazioni napoletane nel biennio 1848-49 avvenisse a danno delle esportazioni siciliane – a causa della particolare situazione politica vissuta allora dall'isola, che aveva proclamato la sua indipendenza ed era in guerra con Napoli – e che, con il ritorno della normalità, la Sicilia si sia nuovamente inserita nel mercato internazionale, riprendendo l'antico ruolo a danno adesso delle esportazioni napoletane. Ben lo comprendeva Vincenzo Florio, che meglio degli altri aveva il polso della situazione, perché i suoi velieri – come quelli di Michele Poje-

ro e di Ingham – facevano la spola tra la Sicilia e gli Stati Uniti, trasportando assieme allo zolfo e al vino anche gli agrumi. E così, allo scopo di approvvigionarsi con più facilità del prodotto da esportare, nel 1851 organizzava una società per azioni con un capitale di ben 100.000 ducati, della quale facevano parte Pietro Fonsio, Michele Pintacuda e altri proprietari e affittuari palermitani di agrumeti, che si impegnavano a conferire alla società – che però non andò più in porto – l'intera loro produzione già in maggio¹⁷⁵.

Le esportazioni siciliane di agrumi continuavano a essere sempre monopolizzate da Messina e Palermo, che nel 1850 lasciavano agli altri porti isolani poco più del 10%, ma Palermo aveva recuperato notevolmente su Messina, assorbendo adesso oltre i 2/5 delle spedizioni (279.675 casse) con destinazione soprattutto Stati Uniti (66% del totale delle esportazioni siciliane di agrumi per quel paese) e Inghilterra (83%), mentre le spedizioni messinesi si erano ridotte al 47% (313.518 casse), con destinazione soprattutto Stati Uniti, Germania (100%), Russia (100%), Olanda (79%), Austria (25%). Dal porto di Catania partiva appena l'11% delle esportazioni (73.170 casse), quasi interamente per l'Austria con qualche centinaio di casse per l'Inghilterra. Rispetto al 1840, la destinazione risulta in parte mutata: gli Stati Uniti erano sempre al primo posto con oltre il 50% (339.378 casse), ma al secondo posto si piazzava l'Austria (99.076 casse, pari al 15%), seguita dalla Russia (94.540 casse, pari al 14%). Il ruolo dell'Inghilterra, dove l'esportazione mostra una flessione (49.281 casse), viene ridimensionato e così pure quello del mercato tedesco (appena 30.250 casse), mentre scompaiono il mercato francese (540 casse) e belga (nessuna esportazione). Di contro, avanzava il mercato olandese (39.200 casse) e migliorava alquanto quello italiano, che dalle 3.117 casse del 1840 passava a 12.519: un incremento fortissimo, del 400%, che tuttavia non vale a modificare il precedente giudizio sulla sua estrema povertà.

Se tra il 1840 e il 1850 l'esportazione di agrumi aumentava di poche decine di migliaia di casse, quella dei derivati viveva un boom straordinario, a giudicare dalle spedizioni all'estero dal porto di Messina, la città nel cui territorio

era concentrata l'intera produzione dell'isola, che vedeva intanto moltiplicarsi il numero delle sue fabbrichette. L'agro di limone esportato da Messina balzava da 1.967 botti (8.104 hl) a ben 20.707 (85.313 hl) e le essenze da 198.485 a 624.977 libbre. Per la destinazione dell'agro di limone, la Russia con 9.190 botti spodestava al primo posto la Francia (appena 1.472 botti) e l'Inghilterra (8.626 botti). A notevole distanza seguivano gli Stati italiani (409 botti), la Germania, l'Olanda, gli Stati Uniti (256 botti), ecc. Per la destinazione delle essenze, la Francia manteneva saldamente il primo posto con ben 355.187 libbre, seguita dall'Inghilterra (84.450), dagli Stati austriaci (67.720), dagli Stati Uniti (46.700), dagli Stati italiani (21.150), ecc.¹⁷⁶.

Purtroppo per i prodotti agrumari esportati nel 1850 non disponiamo del valore monetario. Siamo certamente in una fase di aumento generale dei prezzi e perciò le valutazioni del 1840 dovevano essere alquanto superate. Ma se volessimo prenderle in considerazione, sulla base di quelle del Goodwin il valore complessivo delle esportazioni agrumarie del 1850 ammonterebbe a quasi 3 milioni di ducati, di cui i 3/4 forniti dai derivati; sulla base delle valutazioni delle esportazioni messinesi del 1840, ammonterebbe invece a 2.334.446, di cui quasi i 2/3 forniti dei derivati. Seppure approssimati per difetto, siamo in presenza di valori cospicui, che dimostrano da un lato l'incremento dell'intero settore nel corso del quinto decennio del secolo e dall'altro il ruolo ormai predominante assunto dalla produzione dei derivati, che in un decennio avevano raddoppiato il valore della loro partecipazione al complesso dell'esportazione agrumaria (65-75% contro il 33% del 1840).

Ed è interessante rilevare come l'elevato valore dei derivati agrumari esportati dalla Sicilia (agro di limone, agro cotto, essenze) provenisse esclusivamente dall'attività di neppure cinquanta minuscoli opifici disseminati alla periferia di Messina¹⁷⁷, e in parte forse dalla vicina Reggio Calabria. Secondo il censimento industriale del 1854-55, purtroppo inesistente per la provincia di Catania¹⁷⁸, si trattava di aziende che impiegavano al massimo 6 operai, attrezzate solitamente con strettoio di legno, raramente con torchio, op-

pure della sola caldaia (non a vapore) nel caso delle due fabbriche di agro cotto. Francesco Alessi, proprietario di un opificio dotato di torchio, che richiedeva un capitale di 300 ducati e 6 operai per produrre 50 botti di agro di limone e 400 libbre di essenze del valore netto di 180 ducati, dichiarava di volersene disfare per mancanza di profitti. In verità, i suoi calcoli – come quelli di parecchi altri – appaiono scorretti, se si pensa che contemporaneamente Antonino Saitta, nel suo opificio neppure dotato di torchio ma di solo strettoio, con l'impiego di un capitale di 3.000 ducati e di 4 operai, produceva 60 botti di agro del valore netto di ben 4.320 ducati, che è una somma elevatissima in rapporto al capitale impiegato. Chi aveva ragione? Certamente, in una attività condotta da piccoli produttori che non erano anche diretti esportatori del prodotto – come invece i produttori di vino marsala e in parte anche quelli di zolfo – i maggiori guadagni, più che ai produttori, finivano proprio agli intermediari che esportavano all'estero e che erano soliti far loro anticipazioni in denaro per accaparrarselo, ma è pur vero che le aziende, indipendentemente dalle lamentele dell'Alessi, erano capaci di fornire utili apprezzabili anche ai produttori, i cui costi complessivi erano peraltro alquanto limitati dato il carattere familiare dell'attività.

A Messina nel 1854, tale Filippo Settineri, sicuramente produttore di derivati (esisteva un Santi Settineri, titolare di un opificio di agro e spirito al Priorato, che impiegava 3 operai), sottoponeva i semi presenti negli avanzi dei limoni da cui era stato estratto l'agro a una ulteriore spremitura con un piccolo torchio, ottenendone un olio di colore giallo, che un esame chimico rivelava utile, oltre che nella produzione di profumi, «qual lenimento nei tumori freddi, negli ingorghi linfatici, nelle reumatologie e nelle scrofole»¹⁷⁹. Un ventennio dopo il prodotto veniva usato come combustibile¹⁸⁰.

Al barone Francesco Anca si deve contemporaneamente la fabbricazione del citrato di calcio, da lui presentato all'Esposizione dell'industria di Parigi del 1855. A Messina, il prodotto era stato già fabbricato in grossi quantitativi nel 1808 da un imprenditore inglese, che però non riuscì a superare alcune difficoltà ambientali e chiuse accusando du-

ramente il clima e l'arretratezza del paese, dove non era possibile reperire il necessario per proseguire l'attività. Ma neppure l'iniziativa del barone Anca si rivelava felice, perché la calce siciliana conteneva sostanze estranee e la produzione finiva col risultare antieconomica, cosicché nell'isola si preferiva continuare a limitarsi alla sola fabbricazione dell'agro crudo e cotto¹⁸¹.

Nel primo quinquennio degli anni Cinquanta, le esportazioni di agrumi della parte continentale del Regno delle Due Sicilie per l'estero documentano una ripresa che tocca il culmine nel 1854 con 73.000 migliaia di frutti (243.000 casse), per cadere a 21.600 migliaia (72.000 casse) l'anno successivo, ultimo anno della serie¹⁸². Ora, proprio nel 1855, anno in cui dai porti napoletani si esportarono per l'estero soltanto 72.000 casse di agrumi, sul solo mercato statunitense giunsero dal Regno delle Due Sicilie ben 627.000 casse: evidentemente non potevano che partire quasi interamente dalla Sicilia, che da decenni monopolizzava il flusso agrumario verso gli Stati Uniti. Nel primo quadrimestre del 1857, i quantitativi esportati negli Usa balzavano poi a 587.000 casse¹⁸³.

Non disponiamo di altri dati per il periodo preunitario, ma appare indiscutibile la tendenza in ascesa delle esportazioni agrumarie, che continuerà ancora per alcuni decenni dopo l'unificazione.

3. *La molitura del sommacco*

L'andamento dell'esportazione di sommacco in Inghilterra – dove finiva una metà circa del prodotto – mostra tra il 1816-26 e il 1834-39 un incremento rilevantissimo del 338% (cfr. *supra*, p. 23). Ormai, tra le voci di esportazione siciliana all'estero della seconda metà degli anni Trenta, esso si collocava al sesto posto, dopo zolfo, vino, agrumi e derivati, olio d'oliva, frutta secca, con un valore medio di 483.737 ducati l'anno. A giudicare dai dati del 1834, quando si esportarono 116.953 cantari per un valore di 410.448 ducati, si trattava in grandissima parte di sommacco maci-

nato, che infatti costituiva allora quasi i 5/6 del volume e il 94% del valore. L'incremento proseguì nei decenni successivi, grazie alle maggiori richieste del mercato statunitense e francese, che attorno alla metà del secolo portavano anche a un consistente aumento del prezzo. L'esportazione complessiva nel 1850 sfiorava i 200.000 cantari, di cui ben 171.000 spediti da Palermo, che si rivela la città siciliana che monopolizzava l'intero settore¹⁸⁴. L'importanza del prodotto non era sfuggita a Beniamino Ingham, che si era affrettato ad acquistare la fabbrica di sommacco sullo stradone che dal piano di S. Oliva conduceva all'Ucciardone (corso Scinà), un tempo di proprietà del commerciante Mario Guende, fallito attorno al 1835¹⁸⁵. Né poteva sfuggire a Vincenzo Florio, il quale alla prima occasione (1852) acquistò anch'egli all'asta il mulino di donna Rosaria Di Martino con altri immobili e un piccolo agrumeto limitrofi all'opificio di Ingham¹⁸⁶.

L'attività di molitura del prodotto era concentrata a Palermo, in numerosi mulini ubicati soprattutto nella borgata Sampolo e in altre zone non ancora urbanizzate in prossimità del porto. All'interno della città infatti l'attività diventava sempre più difficile per le proteste dei vicini: così ad esempio nel 1845 per l'opificio del commerciante Mariano Bonocore «nell'antico locale del Pallone» alla Kalsa, dotato di cinque macine azionate da mule che lavoravano giorno e notte recando «incomodi e inconvenienti» agli abitanti del rione; e così anche per la più moderna fabbrica dei fratelli D'Alessandro nel cortile dei Cartari, presso via Cintorinari (attuale via Alessandro Paternostro), di recente impianto e dotata di macchina a vapore azionata dal carbon fossile, grazie a un prestito di 30.000 ducati concesso dal governo¹⁸⁷.

Nei mulini di impianto più antico la forza motrice era fornita dall'azione animale, mentre in periferia talora le macine erano azionate anche dal vento. Certamente lo erano quelle di via Mulini a vento (attuale corso Scinà). Ma già nel 1845 le nuove fabbriche – come si è visto – erano dotate di macchina a vapore. Oltre la fabbrica dei fratelli D'Alessandro, anche quella recentissima della ditta Ricca e Carini adoperava la macchina a vapore, che consentiva di accoppiare

«al risparmio della manipolazione [...] la conservazione di questa polvere, che pria si disperdeva». A causa del sistema di molitura alquanto antiquato, negli altri opifici una parte della polvere finiva infatti col disperdersi¹⁸⁸. La macchina della ditta Ricca e Carini, di fabbricazione inglese, era stata installata da Luigi Orlando, un giovane palermitano «istruitissimo nella meccanica, tanto per le cognizioni scientifiche che per la pratica esecuzione», il quale aveva anche costruito dei «pezzi propri» per migliorarne il rendimento. Aveva una forza di 6-7 HP e azionava tre mulini, con un consumo di 12-14 cantari di carbone per ogni 24 ore di lavoro. Era capace di ridurre in polvere un sacco di sommacco ogni 20-25 minuti, contro le 2-2,30 ore impiegate dall'antico mulino a trazione animale¹⁸⁹.

Il censimento industriale del 1854-55 non fa alcun cenno ai predetti impianti, ma ciò non significa che fossero stati smobilitati. Esso, ad esempio, trascura la fabbrica di sommacco della ditta anglo-americana Gardner e Rose, attiva nel 1849 e ancora dopo l'unificazione, e il vicino opificio di Vincenzo Florio. In compenso – a conferma della diffusione dell'attività, che però non richiedeva molta manodopera (da 4 a 10 addetti per impianto) – elenca oltre quaranta opifici, concentrati quasi esclusivamente nella sezione Molo, cioè attorno al porto, appartenenti ai più noti commercianti di sommacco del tempo (Ingham, Francesco Amato, Giuseppe Vetrano, Ferdinando Lello, Michele Pojero, ecc.). Gli impianti più decentrati, probabilmente i più antichi, appartenevano talora a famiglie aristocratiche, mentre quello all'interno del Parco della Favorita era proprietà di Casa reale. L'unico dotato di macchina a vapore risulta quello di Pojero al Sammuzzo, ma è certo che anche alcuni altri già lo erano¹⁹⁰. E intanto nel 1859 il valore delle esportazioni del prodotto superava i dieci milioni e mezzo di lire.

4. *La fabbricazione dei tabacchi*

I sigari fabbricati a Palermo nel primo ventennio del secolo non erano di qualità pregiata come quelli prodotti in-

vece a Messina esclusivamente da foglia importata dall'estero. Solo attorno al 1825, dapprima una merciaia di origine napoletana e successivamente dei commercianti francesi cominciarono a fabbricare a Palermo sigari di migliore qualità, miscelando foglia indigena e americana¹⁹¹. Il loro consumo dovette certamente ridursi quando con il 1° gennaio 1829 fu introdotto il monopolio dei tabacchi, abolito però dopo qualche anno nel marzo 1831¹⁹².

Non più soggetta ad alcuna imposta, la coltivazione dei tabacchi, già abbastanza diffusa nel palermitano, si estese ulteriormente nel catanese e venne introdotta anche in alcuni comuni del messinese e dell'agrigentino. E tuttavia ancora negli anni Trenta la produzione locale di foglia non era sufficiente ad alimentare le ormai numerose manifatture di Palermo, di Messina e di Catania, cosicché era necessario importarne dall'estero in quantitativi sempre crescenti¹⁹³. I sigari prodotti a Messina continuarono a essere i migliori e i più economici, sino a quando nel 1849 l'amministrazione comunale non decise di sottoporre la fabbricazione a una imposta di due ducati a cantaro di foglia manifatturata, col risultato di farne lievitare i prezzi di vendita e di avvantaggiare la concorrenza della produzione di Palermo e Catania, che da allora prese decisamente il sopravvento su quella messinese¹⁹⁴. Eppure il censimento industriale degli anni Cinquanta registra soltanto una sola fabbrica di tabacco, a Naro, a conduzione familiare. È indubbio che molte altre ce ne fossero e che non venissero registrate dato il loro carattere di botteghe artigianali a conduzione familiare. Per gli stessi anni, ad esempio, l'Annuario generale del commercio e dell'industria elenca a Palermo 26 punti vendita, in otto dei quali si fabbricavano tabacchi e sigari¹⁹⁵.

Il costante aumento del consumo provocava una ulteriore espansione della coltura e, all'inizio degli anni Cinquanta, anche un forte rincaro dei prezzi, che a Palermo spingeva i coltivatori ad avvicendare la pianta con gli ortaggi, con il risultato che questi assumevano l'odore tipico del tabacco e venivano ritenuti la causa delle frequenti e intense coliti che avevano cominciato a colpire i palermitani¹⁹⁶. Complessivamente, al momento dell'unificazione

italiana in Sicilia la produzione di tabacco ammontava a 9.050 quintali¹⁹⁷.

5. Fabbriche di liquirizia. L'industria dello zucchero

Sulla fabbricazione della pasta di liquirizia non disponiamo di molte informazioni oltre quelle già fornite (cfr. *supra*, pp. 20-21). L'esportazione degli anni Trenta mostra una certa flessione, ma il valore monetario rimaneva elevato e superava mediamente quello del sale marino esportato (124.050 ducati contro 96.304), ciò che può dare un'idea dell'importanza del settore. A Palermo, nella fabbrica di Michele Pojero, si produceva un estratto di liquirizia, per il quale in occasione dell'Esposizione del 1846 il direttore Francesco Marletta Guglielmini ottenne la medaglia d'argento. Dava lavoro a circa 60 addetti ed era ancora attiva nel 1860, quando lo stesso direttore inventava una macchina per l'estrazione del succo di liquirizia mediante il vapore.

La statistica del 1854-55 rileva l'esistenza di una grossa fabbrica di liquirizia a Trapani di proprietà di Agostino Burgarella – che impiegava 80 operai, 20 operaie e 20 ragazzi – e di pochissime altre fabbriche minori a Termini Imerese (2), a Salemi, a Palma Montechiaro e a Terranova¹⁹⁸. Quest'ultima, secondo il proprietario, da sette anni lavorava in perdita, ma le fonti consultate non consentono di accertare la veridicità della dichiarazione, che comunque appare esagerata. Non c'è invece traccia della fabbrica palermitana del Pojero, che pure esisteva, né delle tre fabbriche di Catania attive nel 1861.

Ad Avola, dove nel 1792 la canna da zucchero veniva ancora utilizzata per la fabbricazione di modesti quantitativi di zucchero di scadente qualità, il *trappeto* era stato disattivato e l'attrezzatura trasferita dal feudatario del luogo a Castelvetro, altro suo 'stato' feudale, dove probabilmente veniva utilizzata per la fabbricazione dell'olio di oliva. Quasi un ventennio dopo (1809), la canna continuava ancora a coltivarci, ma esclusivamente per produrre un po' di rum, co-

me accadeva anche a Comiso¹⁹⁹. E così ancora ad Avola nel 1870²⁰⁰.

L'aumento del consumo di zucchero nei primi decenni dell'Ottocento portava nel napoletano e in Sicilia ad alcune iniziative per la ripresa della produzione locale, che però non andarono a buon fine, tanto che nel 1856 il governo si convinse dell'opportunità di ridurre il dazio sulle importazioni di zucchero spagnolo. Il dazio era stato fortemente elevato in precedenza, nella speranza di favorire appunto la ripresa di una industria da tempo inesistente. Speranza che – secondo lo Scigliani – aveva «dell'impossibile, almeno sotto lo impero delle cose presenti», dato che anche gli zuccheri americani trovavano difficoltà di smercio in Europa, dove si affermava la produzione da barbabietola²⁰¹.

In Sicilia i tentativi vennero portati avanti in più direzioni. Si studiò, anche attraverso esperimenti, la possibilità di rilanciare la coltivazione della canna, come nel caso dell'intendente della provincia di Agrigento Gaspare Vaccaro e Panebianco, il quale nel 1825-26 pubblicava due volumi in cui ricostruiva la storia del successo e della scomparsa della produzione e riferiva dei suoi esperimenti; o del castelbuonense Antonio Minà La Grua e di Giuseppe Bianca, che nel 1852 rilanciavano l'argomento sulla rivista «Annali di Agricoltura Siciliana». E intanto Ferdinando De Luca e Francesco Scarpati nel 1838 ottenevano una privativa decennale per la raffinazione dello zucchero da canna. Qualche altro, tale S. Furnari, pensava di ricavare lo zucchero dai fichidindia. Altri pensavano alla opportunità di utilizzare la barbabietola, come già avveniva in Francia e in Inghilterra. Nel 1833 Vincenzo Florio progettava così una raffineria di zucchero da barbabietola a Palermo, per la quale chiedeva la riduzione di metà del dazio sul grezzo da importare e l'esenzione totale del dazio sui macchinari e sul carbon fossile. Si ignorano i motivi della mancata realizzazione²⁰². Due anni dopo l'imprenditore palermitano Salvatore De Pace – per conto della Compagnia del Sebeto, una delle maggiori società anonime napoletane, di cui era agente – chiedeva la privativa per una macchina per l'estrazione dello zucchero dalla barbabietola, che non risulta fosse mai entrata in atti-

vità²⁰³. Più tardi, si pensò anche alla coltivazione della barbabietola (Giulio Carapezza nel 1854-55 fece degli esperimenti nel petralese) e nel '58 se ne proponeva l'introduzione nel netino, in sostituzione del riso, la cui coltivazione era stata vietata per ragioni sanitarie. Ma come per la canna da zucchero, anche per la barbabietola non si andò oltre la fase di studio e di sperimentazione. Né sorte migliore ebbe nella seconda metà degli anni Cinquanta la coltivazione a Palermo della saggina (sorgo), a cura del cav. Atanasio, del barone Anca e del direttore dell'Istituto Castelnuovo Inzenga, i quali riuscirono a produrre soltanto uno sciroppo che ci si augurava potesse servire all'industria enologica²⁰⁴.

LE ATTIVITÀ DI TRASFORMAZIONE DEI PRODOTTI DEL MARE

Le attività di trasformazione dei prodotti del mare, ove si eccettui la conservazione sotto sale di sarde e acciughe, praticata un po' dappertutto nei maggiori centri costieri dell'isola, erano concentrate essenzialmente nel trapanese: modesta era infatti la produzione di sale del siracusano e lo stesso può dirsi per la produzione delle tonnare disseminate lungo le coste del palermitano, del messinese e del siracusano, mentre la lavorazione dei coralli era tipica della città di Trapani.

1. *L'industria del sale*

Una delle più antiche industrie dell'isola era certamente quella del sale marino, localizzata soprattutto lungo la fascia costiera da Trapani a Marsala, con una appendice alquanto modesta nel siracusano, ad Augusta. Ancora nel 1818, quando il governo tentò di demanializzarle, proprietari delle 25 saline del trapanese erano soprattutto aristocratici palermitani e locali i cui ascendenti le avevano ottenute in feudo nei secoli precedenti, alcuni enti ecclesiastici di Trapani quali il convento di S. Francesco, la collegiata di

S. Lorenzo, il monastero Badia Grande, e ancora il demanio statale (Regia Corte) per la salina che nella seconda metà del Settecento era stata confiscata al locale Collegio dei Gesuiti. Le più recenti (Ronciglio e Salina nuova o Zavorra) erano state costruite da borghesi appena entrati nei ranghi della nobiltà (Francesco Saura, duca di Castelmonte) o in attesa di entrarvi (Giuseppe Gianquinto, barone della Zavorra)²⁰⁵. Solo qualche proprietario però gestiva direttamente l'azienda, peraltro quasi sempre nei momenti di crisi, quando era più difficile trovare affittuari (gabelloti): i più preferivano lasciarla appunto nelle mani di affittuari, ai quali finivano i maggiori profitti dell'attività che consentivano, già nella seconda metà del Settecento, in una fase di notevole espansione del settore, l'emergere di un gruppo di famiglie capaci di collegarsi direttamente con i mercati esteri e di allargare il proprio raggio d'azione anche ad altri settori produttivi.

Se si eccettuano poche migliaia di salme utilizzate per il consumo dell'isola, quasi l'intera produzione era destinata all'estero. Si trattava di alcune decine di migliaia di salme nella seconda metà del Settecento, con la punta massima di 98.000 nel 1773-74²⁰⁶, che convogliavano nel porto di Trapani un numero rilevante di imbarcazioni straniere e fornivano lavoro a una parte considerevole della popolazione trapanese. L'attività delle saline e dell'indotto, tra cui le attività portuali, unitamente all'industria del corallo allora ancora fiorente, era infatti alla base dell'economia locale, tanto più che l'altra industria tradizionale della città, quella della pesca e conservazione del tonno, attraversava nella seconda metà del Settecento e ancora per alcuni decenni dell'Ottocento, una fase di grave depressione, mentre lo sviluppo dell'industria enologica della prima metà dell'Ottocento sfiorava appena il territorio di Trapani.

Anche l'industria del sale attraversò nel primo quindicennio dell'Ottocento alcuni anni molto critici, a causa del blocco continentale, che privava il prodotto siciliano dei suoi più importanti mercati esteri, tanto che a Trapani l'esportazione cadde talvolta al di sotto delle 5.000 salme (1808-1809). La ripresa però fu rapida e già nel 1815-16 toc-

cava le 74.000 salme, con destinazione soprattutto i porti adriatici, ma anche Napoli, il Nord Europa e l'America, nuovo sbocco commerciale conquistato a fine Settecento²⁰⁷. Se ne avvantaggiavano soprattutto gli affittuari che avevano assunto la gestione delle saline negli anni della crisi con contratti a lungo termine per canoni che ora si rivelavano assai modesti.

Via via che scorre l'Ottocento, l'industria del sale ritornava a essere il settore trainante dell'economia trapanese, grazie all'incremento della richiesta estera in seguito alla diffusione del metodo Leblanc nella fabbricazione della soda artificiale dal sale comune (cfr. *supra*, pp. 21-22), alle difficoltà del mercato spagnolo per i disordini in cui cadeva la Spagna alla morte di Ferdinando VII (1833), alla decisione nel 1838 di due produttori trapanesi (Giovan Maria D'Alì e Francesco Malato) di assicurare agli acquirenti stranieri la stabilità del prezzo del sale (8 tari a salma)²⁰⁸, all'abolizione nel 1840 del dazio sul sale. Avvenimenti e decisioni che riversavano gli acquirenti esteri sul mercato di Trapani e facevano accorrere nel suo porto navi da ogni parte. L'esportazione per l'estero, che ancora nel 1834 ammontava a 53.300 salme (382.253 cantari, oltre i 25.000 che si esportavano da Augusta, prodotti nelle saline di Noto, Siracusa, Sortino, Comiso, Vittoria e appunto Augusta), passava nel 1840 a 60.000 (per un valore di 84.000 ducati) e saliva a 99.000 nel 1850 (709.179 cantari, oltre i 46.000 esportati da Augusta)²⁰⁹. Sono dati frammentari che tuttavia indicano una tendenza ascendente, confermata anche dai pochi dati conosciuti per gli anni Cinquanta: dal gennaio 1855 all'aprile 1856, cioè in 16 mesi, si esportarono da Trapani ben 280.566 salme su 527 imbarcazioni²¹⁰, un quantitativo che equivale a circa 210.000 salme in un anno (quasi 120.000 t), valore mai toccato in precedenza, stando almeno ai dati a disposizione. Proprio l'anno precedente (1854) il censimento aveva rilevato l'esistenza nel litorale da Trapani a Marsala di 26 saline, che impiegavano 1.570 adulti e 320 ragazzi, per una produzione annua di 185.000 salme del valore di 139.000 ducati. Ma – come osserva il Costanza – le tecniche di colti-