

riguardano soltanto quello di Palermo. Messina, Catania, Porto Empedocle e Trapani invece conservavano quasi la stessa portata, come se nulla fosse accaduto in proposito nel ventennio precedente. D'altra parte, le navi a vapore erano appena una di 130 t a Messina, una di 50 t a Catania e una di 31 t a Trapani. Di contro a Palermo – grazie allo sviluppo della flotta Florio – i 9 piroscafi per 2.252 t del 1862 erano diventati 52 nel 1880, con una portata di ben 33.362 e una forza motrice di 12.055 HP, mentre la portata complessiva passava contemporaneamente da 23.757 a 47.666 t⁷⁸. È la dimostrazione che i progressi realizzatisi nel settore erano dovuti esclusivamente al potenziamento della flotta Florio, che nel 1877 aveva rilevato anche i piroscafi della fallita società di navigazione La Trinacria. Proprio la costituzione, alla fine del 1869, della Compagnia di navigazione La Trinacria – sulle cui vicende si dirà più oltre (cfr. *infra*, pp. 258-259) – deve considerarsi l'unico serio tentativo avviato in Sicilia dopo l'unificazione nel settore armatoriale, cui però non arrise il successo che in quegli anni coronava l'attività dei Florio, la cui società di navigazione diventava la più forte d'Italia (cfr. *infra*, pp. 259 sgg.).

L'ETÀ DEL PROTEZIONISMO (1878-1898)

1. *Il divario si allarga*

Nel 1878 il governo Cairoli avviò una moderata politica protezionistica, introducendo dazi doganali di 14 lire a tonnellata di grano, di 53 lire a quintale di zucchero greggio e di 66,25 lire a quintale di zucchero raffinato, e dazi *ad valorem* del 10-40% sui prodotti tessili stranieri, del 10% su carta e porcellana, del 20% sui vetri da finestra⁷⁹. In Sicilia l'industria tessile era allora pressoché scomparsa, l'industria zuccheriera e quella dei panni di lana nell'Ottocento non erano mai riuscite ad attecchire, l'industria cartaria e vetraria si può dire non fossero mai esistite. A livello nazionale la situazione era certamente migliore, ma non mancavano le difficoltà. I progressi dell'industria tessile erano stati lentis-

simi dopo l'unificazione, per la concorrenza della produzione straniera: nel settore cotoniero, ad esempio, il numero dei fusi era raddoppiato, ma l'organizzazione del lavoro era ancora arretratissima se richiedeva circa 25 operai per ogni mille fusi contro i 4 delle migliori fabbriche inglesi e svizzere. Grazie alla misura protettiva – che elevava il costo dei prodotti stranieri sul mercato interno e portava alla loro rarefazione, a vantaggio delle manifatture nazionali, qualitativamente più scadenti e dai costi non certo inferiori – negli anni Ottanta la situazione cominciò a migliorare notevolmente e diventò favorevolissima dopo il varo delle nuove pesanti misure protettive del 1887 e la conseguente rottura commerciale con la Francia che eliminava del tutto la concorrenza dei tessuti francesi, soprattutto di seta, dal mercato italiano⁸⁰. La Sicilia, di contro, con un'industria tessile in grave decadenza non poteva trarre che scarsi vantaggi dalla nuova situazione e avrebbe invece pagato duramente la rottura con la Francia e l'inasprimento del protezionismo.

Ci furono anche nell'isola tentativi di rilancio del settore cotoniero con l'impianto di qualche nuova minuscola fabbrica, ma ormai era in corso nel paese un fenomeno di ristrutturazione dell'intero settore tessile che portava alla realizzazione di un moderno sistema di fabbrica, dal quale la Sicilia, con la sua manifattura casalinga e il suo gracilissimo apparato industriale, rimaneva inevitabilmente esclusa. L'inasprimento poi delle tariffe del 1887 e la guerra commerciale con la Francia che ne seguì – esiziale per gli interessi del Mezzogiorno e della Sicilia – furono una benedizione per l'industria tessile nazionale, che negli anni Novanta decollava definitivamente, conquistava il mercato interno e si lanciava alla conquista di quello estero. Le conseguenze per la Sicilia erano un fortissimo ridimensionamento del lavoro tessile a domicilio, incapace di resistere alle pressioni del mercato nazionale che forniva ormai stoffe di cotone a prezzi più accessibili, e il crollo pressoché completo dell'industria tessile, nella quale tra il 1881 e il 1901 la popolazione attiva maschile passava da 7.320 a 2.629 unità⁸¹. Resistevano nel settore cotoniero le fabbrichette palermitane dei Gulì (Giuseppe di Vincenzo e Giuseppe di Salvatore), di Pietro

D'Asdia e del Boccone del Povero (che disponeva delle macchine della Tessoria del Pegno, avute in dono da Ignazio Florio jr. nel 1891), lo stabilimento della ditta Gaetano Ajnis di Messina e alcune aziende di Acireale, che nel 1895, «per la loro buona qualità e per la mitezza del prezzo, fanno concorrenza all'industria casalinga» nissena. Lo stabilimento tessile Ajnis – considerato «uno dei più antichi d'Italia» – nel 1897 utilizzava ancora i 102 telai meccanici del 1858, a dimostrazione di una impressionante arretratezza tecnologica, di una stasi terribile, come se il tempo si fosse fermato agli ultimissimi anni del regime borbonico e nulla fosse accaduto nel quarantennio successivo. La sua forza lavoro da tempo si era ormai ridotta a una quarantina di addetti, in gran parte donne, e perciò la maggior parte dei locali e della forza motrice di cui disponeva era stata – come sappiamo – destinata dalla ditta alla macinazione dei cereali e alla fabbricazione della pasta. La tessitura a domicilio per conto di industriali, che ancora all'inizio degli anni Settanta contava a Messina circa 1.500 telai a mano, era ridotta a livelli insignificanti. A Ragusa sospendeva l'attività la filanda di cotone del barone Arezzo di Donnafugata, dotata di caldaia a vapore, che in passato dava lavoro a un centinaio di addetti. A Terranova di Sicilia (Gela) e a Niscemi in provincia di Caltanissetta, alcuni mulini a vapore da settembre a febbraio si dedicavano anche alla sgranellatura del cotone, la cui coltivazione era alquanto diffusa nella zona.

L'industria serica si esercitava ormai soltanto in provincia di Messina, dove le 14 filande del 1888 si erano ridotte dieci anni dopo a nove tra cui sette a vapore, che occupavano un migliaio di addetti, in gran parte donne, per una produzione di 400 q.li l'anno. La tessitura della seta veniva curata soltanto a Palermo da Giuseppe Guli, ex collaboratore del Morvillo. La maglieria a macchina era prodotta a Trapani nella scuola professionale e in un istituto di beneficenza (Asilo Charitas); a Palermo presso il Boccone del Povero e da tre ditte, che nel complesso impiegavano una sessantina di operaie. Per concludere, se si eccettua la lavorazione a domicilio, la forza lavoro dell'intera industria tessi-

le siciliana alla fine del secolo certamente non raggiungeva le 1.000 unità⁸².

Costretti a disinteressarsi del settore tessile, gli imprenditori locali ripiegavano sulle confezioni di abiti e biancheria, settore non ancora del tutto industrializzato, che richiedeva perciò meno capitali e la cui strada era stata felicemente aperta dai milanesi Fratelli Bocconi. A poca distanza dallo stabilimento Bocconi, sullo stesso corso Vittorio Emanuele di Palermo, all'inizio degli anni Ottanta la ditta Gaetano Savona e figli, attiva nella commercializzazione dei tessuti sin dal 1810, apriva un suo grande negozio con fabbrica di confezioni ai piani superiori, che all'inizio del Novecento utilizzava macchine tagliatrici e per occhielli azionate da energia elettrica e confezionava giacche, panciotti, calzoni, costumini per ragazzo, abiti da società, *tailleur* per signora, berretti e ricami, che si vendevano anche in Calabria, a Malta e a Tunisi⁸³. Ma al settore delle confezioni erano interessati anche operatori settentrionali e pochi anni dopo, nel 1890, Vittorio Zabban (il cognome esclude l'origine siciliana) inaugurava un suo negozio con annessa fabbrica di corredi, abiti e cappelli per signora nella via Maqueda di Palermo e nel 1902 apriva una succursale a Catania⁸⁴. Seguiva nel 1895 l'Unione Industriale Landi e Casiraghi – i cui titolari avevano fatto un lungo tirocinio in una importante azienda del continente, da dove certamente erano originari – con l'apertura nel corso Vittorio Emanuele di Palermo di magazzini di vendita con laboratori per la confezione di abbigliamento maschili, che impegnavano circa 250 addetti⁸⁵.

L'industria della carta – come sappiamo – non era mai riuscita ad attecchire nell'isola, ma l'introduzione del dazio di immissione e il boom dell'exportazione agrumaria che richiedeva un particolare tipo di carta per la confezione del prodotto, determinarono inizialmente una ripresa dell'attività. Nel corso degli anni Ottanta, Giuseppe Stormola Ottaviani impiantava così a Fiumedinisi una cartiera, che si avvaleva di tre caldaie a vapore e di due motori a vapore, oltre a un generatore di corrente elettrica per l'illuminazione dello stabilimento. La sua specializzazione era la carta per

avvolgere gli agrumi, «di cui per tanti milioni se ne importa dal continente». Nel 1897 risultava gestita in affitto da Giulio Andreis e produceva anche carta grossolana per avvolgere⁸⁶. Vita molto breve aveva invece la nuova cartiera di Bronte, costretta presto alla chiusura. Non chiudevano, ma dovevano ripiegare su una produzione di assai minor pregio altre aziende sorte negli stessi anni: nel palermitano 5-6 piccolissime cartiere nel 1895 producevano soltanto carta doppia usata per avvolgere il sapone molle, mentre in passato producevano anche carta per confezionare la frutta, che ormai era stata interamente sostituita dalla carta di paglia che si importava dal continente. E la cartiera in territorio di Monreale, forse quella di più antico impianto, si limitava contemporaneamente a produrre a mano carta di imballaggio⁸⁷.

Allettato dalla protezione doganale sulle porcellane, Ignazio Florio nel 1884 impiantò a Palermo, in via Fossi (al Molo), una fabbrica di porcellane (la Ceramica Florio), più tardi trasferita all'Olivuzza, dove lavorarono lo scultore Griffo e il pittore Rocco Lentini. Produceva servizi da tavola di serie e artistici, con il marchio proprio (cavalluccio marino), dei Giachery (leone) e dei Mongiovì. Per gli articoli più fini, in porcellana opaca, però l'azienda si rivolgeva a una fabbrica di Tivoli, a dimostrazione che l'impianto non le consentiva una produzione di alta qualità; anche le decalcomanie venivano da fuori⁸⁸.

Anche nel settore vetrario alcuni provarono a sfruttare i vantaggi offerti dalla protezione doganale e così nel 1881 i fratelli Giachery, stimolati anche dal boom dell'esportazione vinicola e forse dalla decisione dell'amico Florio di cominciare a porre in vendita marsala imbottigliato, impiantavano a Palermo una vetreria per la produzione di bottiglie bianche trasparenti. Ma l'Inzenga osservava che

per incoraggiarsi meglio questo spaccio dei nostri vini in bottiglia, che di anno in anno prende fra noi proporzioni sempre maggiori, è impellente che si abbiano disponibili nelle nostre cantine meglio delle bottiglie bianche trasparenti, come ce l'offre attualmente la fabbrica Giacchery, le bottiglie nere, sul tipo identico di

quelle dei vini francesi di Bordeaux e di Champagne. [E auspicava] che i signori Giacchery, ad onta delle difficoltà che forse loro si offrano nel nostro paese sulla fabbricazione del vetro nero, vogliano mettere tutto l'impegno e tutta l'opera loro per ottenerlo, condizione *sine qua non* per la buona *toilette* dei nostri vini in bottiglia per presentarli al mercato forestiero d'oltremare⁸⁹.

Qualche anno dopo, nel 1884, sotto la presidenza del principe di Ucria Giuseppe Alliata, si costituì a Palermo – con un capitale di 150.000 lire, in azioni da 100 lire – una Società Anonima Vetraria Siciliana, che aveva per scopo «la sola fabbricazione di lastre di vetro per finestre» e la conseguente emancipazione dell'isola dalla produzione delle fabbriche vetrarie della Toscana e del Napoletano⁹⁰. Del consiglio di amministrazione facevano parte tra gli altri anche il principe di Formosa Alberto Monroy, il console tedesco Julius Schumacher e il generale Alfonso Scalia, padre di Tina Whitaker. Costruito a Romagnolo, in un sobborgo della città, l'imponente stabilimento venne inaugurato nel gennaio 1886 alla presenza del bel mondo locale e affidato alla direzione di un esperto chiamato da Pisa. Era dotato di

un forno grande con otto crogiuoli, che dà una produzione da 800 a 900 mq al giorno; due forni a spianare di diverso modello per la varietà dei prodotti, un fornino capace di due crogiuoli, che fu di prova e che ora si utilizzerà per la fabbricazione delle bottiglie; si tratta di un lavoro di circa 100 operai di una spesa di quasi 1.000 lire al giorno, di un utile netto da 20 a 30 mila lire l'anno.

Si pensava di emettere altre 1.500 azioni per dotare lo stabilimento di un altro grande forno, che potesse consentire di far fronte alle richieste provenienti non solo da Palermo, il cui consumo annuo si valutava in 350.000 lire, ma da tutta la Sicilia⁹¹. Ma appena un anno dopo, l'assemblea degli azionisti rinunciava all'aumento di capitale e deliberava lo scioglimento della società⁹². Evidentemente la risposta del mercato siciliano non era stata quella sperata e si concludeva infelicitemente una delle pochissime iniziative industriali sponsorizzate dall'aristocrazia palermitana. A Messina nel 1897 risultava impiantata da poco una vetreria (Mu-

schietto e Rigano), che impiegava una ventina di lavoranti, per una produzione di 5 q.li di vetro al giorno in «bottiglie bianche e colorate, bicchieri, recipienti per farmacisti e liquoristi, tubi ed altri oggetti per illuminazione, ecc.», venduti in Sicilia, Calabria e Sardegna⁹³.

Negli altri settori, l'industria siciliana continuò a progredire, sia pure lentamente, perché l'isola doveva fare i conti con la depressione economica internazionale – che colpiva particolarmente le sue esportazioni, non tanto per una flessione della domanda, che anzi continuava il suo trend ascendente, quanto per la caduta dei prezzi dopo il 1876 – e con le conseguenze dei fallimenti della Genuardi e della Trinacria, in cui era rimasto coinvolto pesantemente il maggiore istituto di credito locale, il Banco di Sicilia, in passato largo di finanziamenti alle due imprese e ora impegnato – sotto la nuova direzione di Emanuele Notarbartolo – in una intensa azione di recupero dei crediti a carico di case commerciali e di piccoli imprenditori, costretti spesso anch'essi al fallimento.

2. *L'industria enologica*

Il settore più dinamico diventava quello enologico, anche se i produttori siciliani continuavano a essere accusati frequentemente di non riuscire a confezionare ottimi vini da pasto. Grazie alla fillossera che colpiva i vigneti francesi e che ne riduceva la produzione vinicola da 80 a 30 milioni di ettolitri, tra il 1878 e il 1879 l'esportazione italiana di vino passava da 525.000 a 1.063.000 hl, di cui quasi 700.000 in Francia (200.000 appena l'anno precedente), e balzava a 2.189.000 nel 1880, di cui l'84% diretta in Francia, dove il prodotto italiano veniva utilizzato come vino da taglio. Conseguentemente, l'esportazione di vino siciliano all'estero, che all'inizio degli anni Settanta superava appena i 100 mila hl l'anno, nel 1880 era aumentata a 760.434 hl (22.813.000 lire), pari al 35% dell'esportazione italiana. L'esportazione del triennio 1879-81 – in gran parte per la Francia, dove il vino siciliano di colore nero a schiuma rossa era particolar-

mente ricercato – confermava al primo posto la provincia di Trapani con il 33%, ma rispetto alla metà del secolo si era intanto affermata la produzione messinese, che contribuiva con il 27,5%; seguivano le province di Catania con il 26,3%, Siracusa con l'11,3% e via via Palermo, Caltanissetta e Girgenti⁹⁴. Non disponiamo dei dati degli anni successivi, ma è facile ipotizzare che l'andamento dell'esportazione isolana non fosse diverso da quello nazionale, che da allora si mantenne sempre su livelli elevati, pari a due milioni di ettolitri l'anno sino al 1887, quando se ne esportarono oltre 3 milioni e mezzo, di cui quasi tre nella sola Francia⁹⁵. E neppure da quello messinese: l'esportazione da Messina, che era di 47.500 hl nel 1878, triplicava l'anno successivo (137.000 hl) e balzava a 217.000 hl nel 1880, per mantenersi poi tra i 150.000 e i 200.000 sino ai 227.000 del 1887, su una produzione media di 817.000 hl⁹⁶. D'altra parte, le fonti coeve sono concordi nel documentare la presenza costante e numerosa di imbarcazioni a vela alla ricerca di vino nei porti meridionali dell'isola, a Siracusa, a Catania, a Riposto, a Messina, a Milazzo, a Castellammare del Golfo, a Trapani, a Marsala.

In notevole aumento era anche l'esportazione di vino liquoroso, tanto che negli anni Ottanta nel trapanese sorse ben sei nuovi grandi stabilimenti vinicoli (oltre quelli minori), a fronte dei sei impiantati nel ventennio precedente⁹⁷. Imponente era lo stabilimento Aula e Virgilio di Trapani, sorto nel 1887 e ampliato cinque anni dopo sino a occupare un'area di 36.000 mq, con una forza lavoro di 80 operai. Ne erano titolari il sen. Nunzio e il cav. Domenico Aula da una parte e Nunzio, Angelo e Carlo Virgilio dall'altra, proprietari anche del modernissimo mulino a vapore Domenico Aula e C., impiantato l'anno precedente nella stessa Trapani⁹⁸. A Riposto, nel 1886, Salvatore De Salvo, grosso commerciante internazionale di vini dal 1864, costruiva un altro stabilimento enologico, seguito due anni dopo da quello di Alfio Grassi Nicotra⁹⁹. Attorno al 1890, in Sicilia il numero degli stabilimenti enologici era diventato davvero rilevante. Una sessantina erano concentrati nel trapanese (Marsala¹⁰⁰, Trapani¹⁰¹, Mazara¹⁰² e altri centri¹⁰³), dove fab-

bricavano anche vini da pasto, dando lavoro nel 1896 a circa 1.800 addetti. Non tutti però erano dotati di caldaie a vapore. Gli stabilimenti enologici erano diffusi anche nel catanese, nel messinese¹⁰⁴, nel palermitano¹⁰⁵, nel siracusano¹⁰⁶, e fornivano prodotti spesso premiati nelle varie Esposizioni italiane e straniere del tempo. Le fabbriche più importanti continuavano a rimanere gli antichi stabilimenti Ingham-Whitaker, Woodhouse e Florio a Marsala e il recentissimo Aula-Virgilio a Trapani. Lo stabilimento Florio, su cui siamo meglio documentati, assumeva negli anni Ottanta le dimensioni di un grande complesso industriale, dotato persino di un proprio braccio di molo per facilitare le operazioni di imbarco del prodotto e di magazzini della lunghezza di 250 m, capaci di conservare sino a 500.000 hl di vino. Lo affiancavano altri magazzini nei luoghi di produzione di uva: a Balestrate, Alcamo, Castelvetro e Campobello. Il magazzino di Alcamo era dotato anche di un alambicco per la distillazione, capace di una produzione giornaliera di 10 botti di alcol. L'apertura di depositi di raccolta in altri centri rurali e il ricorso talora a forti acquisti di vino in altre parti dell'isola consentivano a Florio di non dipendere esclusivamente dalla produzione marsalese di uva e inoltre di potere – assieme ai Whitaker – imporre ai piccoli proprietari di Marsala e Mazara 'vilissimi' prezzi d'acquisto, che suscitavano accese proteste. La direzione tecnica dello stabilimento – la cui forza lavoro nel 1875 era salita a circa 300 addetti – era affidata spesso a stranieri (Giuseppe Gordon negli anni Ottanta), che avviarono anche la produzione del cognac, presentato in occasione dell'Esposizione Nazionale di Palermo (1891-92)¹⁰⁷. Le varie qualità di marsala prodotte erano molto apprezzate, usate anche negli ospedali, premiate più volte in diverse Esposizioni in Italia e all'estero, dove finiva una parte della produzione, che all'inizio degli anni Novanta si aggirava sui 25.000-30.000 hl.

In una fase in cui tutti i prezzi tendevano al ribasso, gli alti prezzi raggiunti dal vino negli anni Ottanta grazie al notevole incremento della richiesta estera, incoraggiavano i siciliani a impiantare nuovi vigneti, a danno soprattutto di uliveti e anche di gelseti, di carrubeti e di agrumeti. Con stu-

pore, la rivista «Annali di Agricoltura Siciliana» rilevava nell'85 come fosse «oltre ogni credere considerevole, e specialmente nella piana di Milazzo», la distruzione di agrumeti, sostituiti da vigneti, «con una concorrenza quasi frenetica in quei proprietari da non sembrare quasi credibile, senza timore di fillossera, così vicina nelle contrade messinesi»¹⁰⁸. Solo nel palermitano si verificava il fenomeno inverso: l'estirpazione di vigneti per far posto agli agrumeti¹⁰⁹. Il vigneto era considerato dall'Inzenga «la valvola di sicurezza contro la campestre miseria [...] il pane certo e sicuro del campestre proletario»¹¹⁰. Al suo providenziale sviluppo si doveva – secondo lui – se ancora all'inizio del 1885 in Sicilia, se si eccettuavano le zone dove esso era stato già distrutto dalla fillossera, si era «molto lontani di osservare tra noi quelle campestri agitazioni, che in terraferma si agitano spesso fra contadini e proprietari, quando ai primi, per un caso qualunque, messi colle spalle al muro, manca un tozzo di pane per potersi sfamare alla giornata»¹¹¹. Era infatti l'espansione delle colture speciali, con il vigneto al primo posto, e delle attività connesse che assorbiva in questa fase la sovrappopolazione agricola, che già in altre regioni aveva preso la via dell'emigrazione¹¹².

L'espansione della viticoltura era davvero spettacolare: nel 1879-83, grazie ai nuovi vigneti impiantati un po' dovunque, ma soprattutto nel trapanese, nel catanese e nel ragusano, si calcolava ufficialmente una superficie vitata di 304.701 ha (321.718 ha, secondo l'Inchiesta agraria), con una produzione media annuale di ben 7.652.207 hl¹¹³, che balzava a 8.370.966 hl nel 1886, per mantenersi negli anni successivi sempre al di sopra dei 6 milioni di hl¹¹⁴.

La Francia sembrava potere assorbire quantità illimitate di vini da taglio, ma la grande euforia non durò a lungo: nel 1888 un fortissimo aumento del dazio di importazione chiuse praticamente il mercato transalpino alla produzione italiana, determinando una grave crisi di sovrapproduzione e il crollo del prezzo. La guerra doganale con la Francia, conseguenza dell'adozione da parte dell'Italia di nuove tariffe protezionistiche nel 1887, segnava la fine dell'espansione vitivinicola: le esportazioni italiane di vino subirono nel 1888

un crollo del 50% e nel 1890 toccarono la punta minima con poco più di 900.000 hl, di cui solo 23.409 per la Francia¹¹⁵; le esportazioni dal porto di Messina crollavano contemporaneamente del 75%, da 227.000 a 55.400 hl, per toccare il minimo nel 1891 con 13.652 hl¹¹⁶. La crisi era gravissima – i fallimenti raddoppiavano, dai 143 del 1887 ai 288 del 1888¹¹⁷ – e le prospettive di miglioramento assai scarse, perché sul mercato internazionale cominciava a riversarsi la stessa produzione francese, che aveva superato la crisi fillosserica. E venivano inevitabilmente al pettine i nodi strutturali dell'enologia siciliana: l'isola pagava la crisi più delle altre regioni italiane a causa della scarsa qualità dei suoi vini, dovuta ai metodi antiquati seguiti nella vinificazione. «Manca il metodo di fare il vino – scriveva il Vacirca ancora nel 1903 – [...] fabbricato con sistemi imperfetti, senza macchine che ne facilitano la preparazione e la conservazione [...] Da qui le difficoltà sui mercati esteri»¹¹⁸.

Malgrado l'incremento delle esportazioni in Austria – favorito dal trattato di commercio del 1892 che conteneva una speciale «clausola dei vini» –, in Germania, in Svizzera e in America, le difficoltà rimanevano insuperabili e negli ultimi anni del secolo si aggravarono ulteriormente: l'esportazione da Messina, che nel 1893 era risalita a 40.000 hl, nel 1900 fu di appena 19.000. La fillossera, apparsa la prima volta nel 1880 a Riesi (Caltanissetta), aveva già attaccato e distrutto molti vigneti, soprattutto nella Sicilia orientale, che se nei primi anni venivano ripristinati con vitigni americani, negli anni Novanta furono sempre più abbandonati alla grancoltura. I danni della fillossera si aggiungevano alle difficoltà del mercato estero, cosicché l'estensione vitata si ridusse sino a toccare i 162.293 ha nel 1906, e la produzione di vino, crollata nel 1891 al di sotto dei 4 milioni di hl, soltanto nel 1894 superava i 5 milioni, per ridursi ancora a poco più di 3 milioni di ettolitri l'anno nel primo quinquennio del nuovo secolo¹¹⁹. La crisi vinicola colpiva soprattutto le regioni meridionali e la Sicilia, dove più forte era stata l'espansione della coltura sino al 1890: la produzione isolana, che nel 1870-74 costituiva il 15,5% di quella nazionale, era aumen-

tata sino a rappresentarne il 20-21% nel quindicennio 1880-94, per crollare all'11,2% nel 1895-99¹²⁰.

Anche gli stabilimenti marsalesi, che negli anni Ottanta esportavano grosse partite in Francia, ebbero dei contraccolpi. Nel 1889, la Ingham-Whitaker riusciva a vendere complessivamente 17.193 hl, di cui i 2/3 all'estero (68%); la Woodhouse 15.488 hl, di cui ben i 5/6 all'estero (87%), che la ponevano al primo posto nell'esportazione del marsala, con destinazione soprattutto l'Inghilterra, che assorbiva i 2/3 della produzione, ma anche la Germania, la Russia, le Americhe e persino la Cina e l'India; la Florio – la cui produzione si vendeva soprattutto sul mercato nazionale – 14.640 hl, di cui solo 1/3 all'estero (34%)¹²¹. Grazie ai trattati commerciali con la Germania, la Svizzera e l'Impero austro-ungarico, che aprivano nuovi spazi di mercato, i produttori di vini da dessert e da pasto riuscirono comunque a fronteggiare meglio le difficoltà, tanto che negli anni Novanta gli stranieri ritornavano a impiantare nell'isola nuovi grandi stabilimenti enologici: l'ebreo tedesco Alberto Ahrens nella borgata S. Lorenzo di Palermo (1893) e l'olandese Moritz Lamberger alle falde dell'Etna (1900). Ma era chiaro che la crisi enologica poteva essere superata solo puntando su prodotti di qualità, con caratteristiche costanti e uniformi che avessero anche ragione delle marche di concorrenza di infima qualità che negli ultimi anni avevano deteriorato l'immagine del prodotto marsalese. Mentre cercava nuovi sbocchi nei mercati dell'America centrale e meridionale, la Florio nel 1892 avviava, sotto la direzione dell'enologo francese Giorgio Laménery, la produzione di vini da pasto in bottiglia a Balestrate e a Marsala, dove costruiva un nuovo grande stabilimento. I Fratelli Favara di Mazara, che già producevano spumante, si dedicavano alla produzione di mosto concentrato, e così pure i Fratelli De Pasquale di Santa Teresa di Riva, utilizzando macchinari fabbricati a Milano dalla ditta Fratelli Mussi. Parecchi produttori si impegnarono nella fabbricazione del cognac, sostenendo durissime lotte contro le vessazioni del fisco nell'applicazione della legge sugli spiriti e impiegando notevoli capitali, perché la nuova attività richiedeva la costruzione di nuo-

vi grandi magazzini, l'acquisto di costosi macchinari in Francia o in Germania, la presenza in loco di tecnici francesi. All'inizio del nuovo secolo, il cognac – che si sosteneva non avere nulla da invidiare alle più prestigiose marche francesi – si produceva così nei tre più importanti stabilimenti marsalesi e ancora negli stabilimenti Spanò e D. Florio Martinez di Marsala, Aula e Virgilio di Trapani (fornitore della Real Casa), Fratelli Tenerelli di Motta S. Anastasia, Francesco Lo Monaco e figli di Misterbianco¹²². La diversificazione produttiva per rilanciare il settore modificava le gerarchie tra i vari stabilimenti: a fine secolo (1898), lo stabilimento Florio si collocava così finalmente al primo posto con una forza lavoro costituita da 251 operai e 55 ragazzi, contro i 206 e 45 dell'Ingham-Whitaker e i 114 e 36 del Woodhouse¹²³.

Gli stabilimenti enologici generalmente fabbricavano anche alcol, che veniva inoltre prodotto da numerose fabbrichette dislocate un po' per tutta l'isola. La possibilità di trasformare in alcol una parte della produzione vinicola costituiva per i produttori un qualche compenso alla perdita del mercato francese dopo il 1887, anche se i prezzi si erano ridotti di un terzo e talora della metà. Ma l'eccessivo fiscalismo che ne regolava la fabbricazione creava grossi intralci all'attività di trasformazione, tanto che soltanto una parte modesta delle distillerie esistenti entravano annualmente in esercizio. A Messina, la ditta Santi De Pasquale e figli – titolare nel 1903 di un grande stabilimento a Tremestieri per la fabbricazione di essenze e di citrato di calcio – aveva impiantato anche una «fabbrica per la distillazione dell'alcol dal succo di arancio, ma 30 giorni dopo la sua nascita dovette procederne alla chiusura, avendone il fisco soffocato lo sviluppo»¹²⁴.

3. *L'industria agrumaria*

L'espansione del settore agrumario nell'ultimo ventennio del secolo si faceva ancor più spettacolare rispetto al trentennio precedente e l'esportazione – che negli anni Settanta era stata in qualche modo frenata in attesa del ripri-

stino degli agrumeti distrutti dalla gommosi – raggiungeva di anno in anno valori sempre più elevati: 949.000 q.li l'anno nel 1881-85 (20 milioni di lire), 1.453.000 nel 1886-90 (26 milioni di lire), 1.888.000 nel 1891-95 (28,3 milioni di lire), 2.397.000 nel 1896-1900 (27,6 milioni di lire)¹²⁵. L'esportazione dal porto di Messina, che attorno al 1870 oscillava tra i 350.000 e i 400.000 q.li, negli anni Ottanta si mantenne quasi sempre al di sopra dei 450.000 e giunse anche a sfiorare i 600.000, per balzare a 960.000 nel 1893 e a 1.030.000 nel 1897¹²⁶. Grossi quantitativi si esportavano anche da Catania, dove nel periodo 1887-94 solo in una occasione (1891) si scese al di sotto dei 200.000 q.li, mentre nel 1894 si superarono i 400.000¹²⁷. Il resto – parecchie centinaia di migliaia di quintali – si esportava da Palermo, mentre l'esportazione da Siracusa raramente superava i 100 mila q.li. Siamo in presenza di uno sforzo produttivo enorme, che interessava non soltanto la campagna, ma anche le strutture cittadine, dove il prodotto veniva lavorato e conservato, e coinvolgeva le attrezzature portuali, con risultati economici purtroppo alquanto deludenti. Ed era la crisi, che le varie società, leghe, comitati sorti un po' dappertutto non valevano ovviamente a risolvere e che negli anni Novanta si sommava a quella vinicola e a quella zolfifera, rendendo drammatico l'ultimo decennio del secolo in Sicilia. Contemporaneamente infatti all'incremento delle esportazioni agrumarie si verificava una continua riduzione del prezzo, che passava dalle 40 lire in media a quintale del 1866-70 alle 21 del 1881-85, sino alle 11,5 del 1896-1900¹²⁸, cosicché il valore complessivo delle esportazioni, che sino al 1885 era rimasto inferiore ai 25 milioni di lire annui del 1866-70, nel quindicennio successivo superava i 28 milioni l'anno solo nel 1891-95. Un incremento molto modesto, che non riusciva neppure a coprire la contemporanea svalutazione della moneta. A Messina, dove sino al 1877 il valore delle esportazioni dei prodotti agrumari (derivati compresi, quindi) talora superava il 60% del valore complessivo delle esportazioni, negli anni Ottanta scese sino al 29%. E il valore assoluto, che negli anni Settanta si era mantenuto sempre al di sopra dei 20 milioni di lire e più volte aveva superato i 30,

con la punta di 36,6 milioni nel 1872, nel 1878 crollava a 11 milioni e si manteneva sempre al di sotto dei 20 sino al 1893, quando salì a 24,4, un valore peraltro che negli anni Novanta non fu più superato¹²⁹.

La caduta dei prezzi degli agrumi era in parte l'effetto della grande depressione internazionale, ma più ancora della forte sovrapproduzione a livello mondiale e dello stesso incremento delle esportazioni siciliane, nonché della concorrenza spagnola in Inghilterra e Francia e americana (Luisiana, Florida e poi anche California) negli Stati Uniti. I vantaggi del boom dell'esportazione venivano così vanificati, con forti difficoltà per i produttori, perché negli agrumeti di più antico impianto il prezzo finiva col non ripagare neppure le spese di coltivazione. E poiché il vino conosceva i suoi anni migliori (la tariffa doganale dell'87 era ancora di là da venire), in più parti si procedette a rapide riconversioni colturali dall'agrumeto al vigneto, ritenuto «più proficuo». Solo nel palermitano, specializzato nella produzione di limoni il cui mercato era più sostenuto, soprattutto quello dei verdelli, si verificava il fenomeno inverso, sia pure con qualche eccezione: a Ciaculli, alla periferia della città, ad esempio, nel 1884 si estirpavano agrumi per piantare tabacco¹³⁰. La crisi vinicola successiva al 1887 rilanciava ancora l'agrumicoltura e favoriva anche altrove (falde dell'Etna, ad esempio) l'impianto di nuovi agrumeti, che nel primo decennio del nuovo secolo consentivano un ulteriore balzo in avanti delle esportazioni, mentre intanto il prezzo del prodotto continuava a cadere sino a 8,8 lire a quintale (1901-1905).

Rispetto al passato, la destinazione dei flussi commerciali non mutava: Stati Uniti (50%), Austria, Inghilterra, Russia, Germania. Il continente italiano assorbiva appena poche decine di migliaia di quintali di agrumi, anche a causa dei pesanti dazi di consumo comunali (talora sino al 20%) che elevavano notevolmente i prezzi di vendita del prodotto sui mercati nazionali:

Gli agrumi siciliani – si osservava polemicamente – pagano per dazio consumo in qualcuno dei grandi centri dell'Alta Italia più

di quanto han pagato sinora per dazio doganale in America. È addirittura un colmo! In taluni casi il dazio di consumo nel nostro paese ha saputo ripristinare le barriere doganali ond'era già divisa ed economicamente tenuta straniera a se stessa l'Italia prima dei plebisciti!¹³¹

Un forte sviluppo registrava negli anni Novanta anche l'esportazione di derivati, che sino ad allora si era mantenuta quasi sui livelli degli anni Sessanta. A Messina, negli ultimissimi anni del secolo, sia per l'incremento del volume esportato, sia per effetto della caduta dei prezzi degli agrumi, il valore delle esportazioni di essenze e di agro cotto superava addirittura quello degli agrumi: dei 22,2 milioni di lire di prodotti agrumari esportati nel 1900, 10,8 milioni si riferivano infatti alle essenze (6.700 q.li) e 1,4 all'agro cotto (24.000 q.li), mentre i 906.000 q.li di agrumi esportati avevano un valore di appena 10 milioni¹³². La produzione dei derivati avveniva come in passato in minuscole fabbriche con pochissimi addetti, disseminate non più soltanto nel messinese, bensì anche nel catanese, dove nel 1890 se ne contavano ben 49, tra Acireale (20), Giarre-Riposto-Mascalì (16), Fiumefreddo-Calatabiano (7), Catania (6)¹³³. La più importante in provincia di Catania era ritenuta quella dei fratelli Cucinotta nel capoluogo, che fabbricava agro concentrato ed essenze di limone, impiegando 65 operai¹³⁴.

In provincia di Messina, nel 1897 esistevano almeno 81 fabbriche di agro ed essenze, con una forza lavoro di 915 addetti. Erano ubicate nel capoluogo e sobborghi, Barcellona (30), Alì, Giardini (12), Letojanni Gallodoro (2), Guidomandri (2), Itala, Naso (5), Nizza di Sicilia, Roccalumera (11), Santa Lucia del Mela (2), Santa Teresa di Riva (6), Scaletta Zanca, Taormina (2). «Tutte hanno uno o più torchi, ma raramente più di due, in legno o in ferro, e caldaie per la bollitura dell'agro, e tutte restano in esercizio da quattro a cinque mesi dell'anno»¹³⁵. Nel settore delle essenze, l'attività assumeva anche le caratteristiche dell'industria casalinga, esercitata com'era da «molti piccoli agricoltori che, da soli o riuniti in piccoli gruppi, in stalle o in casupole,

spremono notte e giorno sulle spugne le cortecce di limone, vendendo quindi l'estratto al prezzo della materia prima»¹³⁶. Esistevano però anche stabilimenti importanti. Il più attrezzato per la produzione di essenze e di acido citrico era certamente quello di Tremestieri, una borgata di Messina, che apparteneva alla Sanderson, Barrett e C. (poi W. Sanderson e Sons).

Lo stabilimento dispone di tre caldaie a vapore della superficie complessiva di riscaldamento di circa 52 mq, utilizzate parte come forza motrice, parte per il riscaldamento, con due motori della forza di 24 cavalli; ha parecchie pompe ad acqua e ad aria; 12 macchinette sfumatrici, 18 macchinette tagliatrici, macchinette cavatrici, 15 torchi, caldaie per la bollitura dell'agro, ecc. Sono occupate nello stabilimento circa 175 persone (55 maschi e 120 femmine) per cinque o sei mesi dell'anno, cioè per un periodo di tempo corrispondente press'a poco a quello del raccolto degli agrumi¹³⁷.

Lo impiantava a metà degli anni Novanta Guglielmo Roberto Sanderson, discendente da una famiglia inglese presente a Messina sin dal 1817 e impegnata dalla metà del secolo nell'esportazione all'estero delle essenze. Si trattava cioè di un grosso esportatore, imparentato con i Whitaker, che aveva deciso – come era talora avvenuto per altri suoi colleghi – di occuparsi anche della fase produttiva e di fare il salto di qualità da commerciante a industriale.

Le fabbriche di agro ed essenze di Giovanni Sofio, Giovanni Manganaro (impiantata nel 1883), Antonino De Salvo e S.F. De Pasquale e Fratelli si collocavano a notevole distanza, se complessivamente occupavano appena una quarantina di addetti. Nel loro stabilimento nella borgata Pistunina, dotato di caldaia a vapore, i De Pasquale fabbricavano anche citrato di calcio, prodotto pure nelle fabbriche della Cailler-Walcher e C. in contrada Mosella, dei Fratelli Lo Cascio nella borgata Contesse e di Matteo Giordano a Giardini. L'acido citrico, oltre che dalla Sanderson, veniva prodotto dalla ditta Nascio-Aveline e C., che nel suo stabilimento dotato di 7 caldaie a vapore e con una forza lavoro

di 36 addetti produceva anche acido tartarico e acido solforico, quest'ultimo venduto all'Impresa del gas, che lo utilizzava per la fabbricazione di solfato di ammoniaca¹³⁸.

Non c'è più traccia negli anni Novanta dello stabilimento per l'estrazione di essenze, la fabbricazione di agro cotto e la concentrazione del succo al vuoto per l'estrazione dell'acido citrico, impiantato nel 1884 in contrada Mosella di Messina da Francesco Marangolo e figli, ancora attivo nel 1888 e forse passato poi alla Cailler-Walcher e C. Si trattava di un grande stabilimento su un'area di 3.200 mq, che impiegava quasi un centinaio di addetti ed era dotato di laboratorio chimico, dormitoi per gli operai, moderni macchinari azionati da una caldaia a vapore di 60 cv, potenti pompe idrauliche, torchi di ferro di «nuovo modello», tutto costruito dalla fonderia Fratte di Salerno, mentre la Mussi di Milano aveva fornito le caldaie di concentrazione, gli alambicchi, le serpentine e i distillatori di rame, le pompe di travaso e le condutture di bronzo, la messinese Bensaja i recipienti in rame per la distillazione, l'Archimede i recipienti in lamiera di ferro e di ghisa, la Tecnomasio Italiana e le officine Lenoir e Forster di Vienna gli strumenti di precisione¹³⁹. È interessante notare come il ricorso ad attrezzature straniere fosse limitato agli strumenti di precisione e come la gran parte dei macchinari venisse fornita da industrie campane e lombarde, a dimostrazione che l'industria settentrionale cominciava già a trovare in Sicilia un suo mercato e lasciava all'industria locale soltanto le briciole costituite dai recipienti di rame o di ferro.

A Palermo l'attività di produzione dei derivati agrumari non riusciva a decollare: a parte la lavorazione a domicilio, largamente diffusa, esistevano appena sei fabbrichette di agro, citrato di calcio ed essenze, non tutte dotate di caldaia a vapore, che complessivamente impiegavano una settantina di operai¹⁴⁰. Agro cotto ed essenze si producevano anche a Siracusa e a Floridia, dove operavano complessivamente quattro piccole fabbriche¹⁴¹.

4. *Lo zolfo e l'industria estrattiva*

Analoga per molti versi a quella dell'industria agrumaria si rivelava la vicenda dello zolfo: incremento continuo dell'esportazione del prodotto e quindi espansione incontrollata del settore, con prezzi in forte ribasso sino a determinare la crisi. Nella seconda metà degli anni Settanta, sull'onda lunga degli alti prezzi precedenti e per effetto del completamento della rete ferroviaria¹⁴² che rendeva possibile lo sfruttamento di nuove miniere (il numero delle zolfare in attività passava dalle circa 300 degli anni Sessanta a 370 nel 1884, 480 nel 1890, 657 nel 1892), la produzione aumentava rapidamente sino a sfiorare nel 1882 la punta di quasi 400.000 t e l'esportazione toccava contemporaneamente le 316.000 t e passava a 358.000 l'anno successivo, per un valore di 33,8 milioni di lire. Ma – a causa sia della «grande depressione» mondiale successiva al 1874, sia della concorrenza delle piriti nella fabbricazione dell'acido solforico e di innovazioni tecnologiche che ridimensionavano la dipendenza estera dallo zolfo siciliano – i prezzi iniziavano la fase calante, giungendo talora al di sotto delle 100 lire a tonnellata, mentre si verificavano già fenomeni di sovrapproduzione che contribuivano ulteriormente al ribasso dei prezzi e mettevano in grave difficoltà i produttori, alcuni dei quali fallivano¹⁴³. Anche se l'esportazione continuava a mantenersi su livelli elevati, gli stock invenduti, che nel 1875 ammontavano a 134.000 t, nel 1887 superavano le 400.000. La produzione crollava così a 300.000 t. Ma, quel che è più grave, anche i prezzi crollavano – e addirittura più rapidamente – passando dalle 105 lire a tonnellata del 1882 a 69,50. Il recupero degli anni successivi fu parziale: nel 1895, quando la produzione era risalita a 353.000 t e l'esportazione era addirittura aumentata più velocemente, sino a 364.000 t, l'invenduto ammontava ancora a 385.000 e il prezzo del prodotto toccava intanto il livello minimo di 55,69 lire a tonnellata¹⁴⁴. Il mercato inglese era definitivamente perduto, a causa della sostituzione dello zolfo con le piriti nella fabbricazione dell'acido solforico: ormai assorbiva appena il 7% dell'esportazione siciliana. Rimaneva ancora forte la do-

manda degli Stati Uniti e del Canada, che assorbivano il 27,5%, e della Francia (20%), che lo usava soprattutto in agricoltura per la solforazione dei vigneti del Mezzogiorno, mentre erano in ripresa le richieste del mercato italiano (15%), che lo destinava anch'esso all'agricoltura, dato che le fabbriche nazionali di acido solforico preferivano bruciare piriti, meno costose¹⁴⁵.

A parte la sovrapproduzione che manteneva bassi i prezzi, un altro motivo di grave turbamento del mercato era costituito dal controllo del settore operato da speculatori, i quali – approfittando delle difficoltà dei produttori – incetavano il minerale nei mesi di maggior fusione, stabiliti da precise norme, per venderlo, a prezzi più elevati, nel periodo di stasi della produzione, che coincideva con quello di maggior richiesta per scopi agricoli¹⁴⁶. La crisi dell'industria zolfifera – che si cumulava con quelle contemporanee delle colture speciali e della stessa granicoltura – aveva toccato il fondo e provocato nuovi fallimenti di operatori del settore, disoccupazione che le campagne non erano in grado di assorbire, pesanti riduzioni salariali, miseria, fame e violente agitazioni sociali, qualcuna delle quali sfociata anche nel più vasto movimento dei Fasci del 1891-93¹⁴⁷.

La costituzione nell'estate 1896 a Londra dell'Anglo-Sicilian Sulphur Company, a cura di un gruppo di imprenditori inglesi e qualche francese interessati al rialzo dei prezzi dello zolfo e rappresentati in Sicilia da Ignazio Florio jr., valse a rilanciare il settore, che poté giovare contemporaneamente anche dell'incremento della richiesta internazionale del prodotto per effetto della ripresa dell'economia mondiale dopo la «grande depressione». La Compagnia si impegnò ad acquistare lo zolfo a prezzi prefissati e grazie al prestigio di Florio ottenne adesioni per il 66% della produzione siciliana, che le consentivano il controllo del mercato. I prezzi si stabilizzarono così attorno alle 90-95 lire a tonnellata e fornirono, soprattutto nei primi anni, buoni profitti sia agli azionisti che ai produttori¹⁴⁸, grazie anche al nuovo boom delle esportazioni che nel 1900 ammontavano a 560.000 t per un valore di 51,6 milioni di lire. Poiché però i produttori non erano obbligati a vendere esclusivamente

all'Anglo-sicula, ai margini del mercato controllato dalla Società fiorì un mercato libero, che portò a un aumento incontrollato della produzione (in un decennio, le miniere attive passarono da 432 a 800 e la produzione da 352.908 a 536.782 t¹⁴⁹) e costrinse la Compagnia a tenere invenduti grossi stock per impedire una nuova caduta dei prezzi.

La meccanizzazione del settore procedeva alquanto a rilento:

[In provincia di Caltanissetta], l'estrazione del minerale si fa ancora per la maggior parte a spalla; la qualcosa dipende fino ad un certo punto dalla poca importanza della maggior parte delle miniere, per le quali riuscirebbero troppo costosi gli impianti per l'estrazione meccanica. Tuttavia si nota un certo progresso, sebbene lento. Nel 1891, sopra 151.414 tonnellate di solfo greggio prodotto nella provincia, 40.423 furono ricavate da minerale estratto meccanicamente [...] e nel 1893 [fu] di 64.786 sopra 179.465. Gli impianti attivi per l'estrazione meccanica erano, nel 1891, 14, cioè 7 pozzi e 7 piani inclinati, che disponevano complessivamente di una forza di 283 cavalli vapore [...] e nel 1893 erano 19, cioè 10 pozzi e 9 piani inclinati, con una forza di 420 cavalli¹⁵⁰.

Peggior addirittura era la situazione in provincia di Girgenti. Inoltre il sistema di fusione del minerale più adottato era ancora quello dei calcaroni: nel nisseno nel 1893 interessava il 71% della produzione, che solo per il 4,6% veniva ricavata con macchine a vapore; nell'agrigentino nel 1894 il 55% e il 12,3%. Solo nel palermitano, a Lercara Friddi, il sistema dei calcaroni era scarsamente usato, se nel 1892, su una produzione di 22.225 t, interessava appena il 4,2%: il resto veniva prodotto con altri mezzi (15,5% con forni a celle sistema Gill e Di Stefano, 23% con macchine a vapore, 54% da sorgive nelle miniere incendiate). Né in provincia di Caltanissetta, che pure occupava il primo posto per la quantità di zolfo prodotta, né in quella di Girgenti esistevano stabilimenti di raffinazione e di sublimazione, presenti soltanto a Catania (5), che era al primo posto anche per la presenza di mulini per la macinazione del prodotto (12). Al-

tri mulini esistevano a Girgenti (1), a Palermo (4), a Lercara e a Cefalù.

L'industria estrattiva siciliana era limitata allo zolfo, alle sale e all'asfalto delle miniere del ragusano la cui produzione era appena avviata. Ben poca cosa rappresentava la produzione di antimonio, rame, galena e zinco del messinese, mentre i cospicui giacimenti di marmo del trapanese non davano ancora luogo a «una vera e propria industria». Si sperava però nell'azione della Società anonima per l'estrazione, lavorazione e commercio di marmi siciliani, sorta a Palermo nel 1891, che si era accaparrata le più importanti cave dell'isola¹⁵¹. Notevole era invece l'espansione dell'industria salinara. Miniere di salgemma esistevano presso Nicosia, Petralia Soprana, Caltanissetta, Sutera e soprattutto in provincia di Girgenti. La mancanza di strade nell'interno dell'isola, che rendeva difficoltoso e costoso il trasporto del prodotto, ne limitava però lo sfruttamento, cosicché attorno al 1890 la loro produzione si aggirava complessivamente sulle 10.000 t l'anno. Erano assai più sfruttate le saline marine del trapanese e del siracusano. Pur se non erano mancati momenti di crisi subito dopo l'unificazione, la congiuntura si mantenne complessivamente favorevolissima sino a fine secolo, tanto che per incrementare la produzione si impiantarono nuove saline, soprattutto nel marsalese: nel 1881 il numero delle saline in provincia di Trapani ammontava a 39 e saliva a 40 qualche anno dopo. Tra 1889 e il 1895, la produzione trapanese oscillava da un minimo di 115.500 t (203.000 salme) a un massimo di 166.000 (291.000 salme), mentre l'esportazione – che negli anni Settanta era mediamente di 93.000 salme l'anno e nel decennio successivo di 146.500 salme l'anno – nel 1891-95 volò a 139.000 t l'anno (245.000 salme), con una esportazione record nel 1891, quando superò le 170.000 t (299.000 salme), di cui 163.000 per l'estero (286.000 salme). Contemporaneamente (1894), le 18 saline del siracusano fornivano una produzione di 27.000 t¹⁵². A fine secolo però, a causa della concorrenza della produzione delle saline continentali del monopolio statale e di quelle spagnole e africane, impiantate talora, come ad Aden, da operatori trapanesi, si verificò una

caduta del prezzo e perciò, sebbene l'esportazione da Trapani non ne risentisse (140.000 t l'anno nel 1901-1905 e 127.000 nel 1906-10), il valore del prodotto cadeva da 1.501.000 lire l'anno nel 1891-95 a 1.020.000 nel 1901-1905 e a 964.000 nel 1906-10.

L'estrazione dell'asfalto del ragusano avveniva a cielo aperto sino al 1889, quando la Société générale des asphaltes de France avviò la lavorazione sotterranea. Al settore erano interessate anche la United Limmer, la Società sicula e l'inglese H. e A.B. Aveline, che attraverso una rotabile di 24 km convogliavano la produzione grezza alla marina di Mazzarelli, da dove veniva quasi interamente esportata a Londra, New York e Amburgo per essere utilizzata soprattutto nella pavimentazione delle strade, grazie a un nuovo sistema in fase di espansione nel Nord Europa. Tra l'Ottanta e il Novanta, la produzione appare in ascesa e nel 1894 superava le 52.000 t per un valore di 1.258.000 lire, con un impiego di forza lavoro di quasi 400 operai. Modesti quantitativi venivano trasferiti anche a Catania, dove uno stabilimento della anglo-messinese Aveline, dotato di locomobile della forza di 8 cv, provvedeva a macinarli e a liquefarli, a vantaggio del mercato isolano e dell'esportazione in Francia, Inghilterra e Germania¹⁵³.

Progressi nel complesso apprezzabili si realizzavano nell'industria edile e soprattutto in quella alimentare. Lo sviluppo urbanistico delle città, conseguenza della forte crescita demografica siciliana dopo l'unificazione (la popolazione presente passava dai 2.392.000 del 1861 ai 3.530.000 del 1901), comportava un aumento del numero delle fornaci di laterizi e di calce e il sorgere delle prime fabbriche di materiali in cemento. Nell'industria dei laterizi, il primo posto spettava alla provincia di Messina, dove l'attività era stata sempre fiorente: al rilevante numero di piccole fornaci tradizionali, si aggiungevano negli anni Novanta alcuni stabilimenti dotati di macchine a vapore e di modernissime attrezzature, come quello della Zodda-Puglisi di Messina (mulino alla francese per la macinazione dell'argilla), che produceva anche manufatti in cemento, e l'altro della Soraci-Catania di Barcellona (forno Hoffmann), che produce-

va anche calce. Fabbriche di calce a vapore esistevano ormai in tutta l'isola. A Palermo, si affermava lo stabilimento di laterizi Giuseppe Puleo ad Acqua dei Corsari, attivo già nel 1878, quando impiegava 90 operai, parecchi dei quali provenienti dalle province di Milano e di Chieti. Era anch'esso dotato di un moderno forno Hoffmann e distribuiva la sua produzione sia in città che nei paesi dell'interno. Anche a Trapani, lo stabilimento di laterizi dei fratelli Cernigliaro a Borgo Annunziata disponeva di forno Hoffmann. Lavori in cemento (mattoni, piastrelle, tubi, recipienti, vasche, stucchi, mensole, ecc.) venivano eseguiti a Messina (Ing. Garibaldi Perrone e C., Nicolò Donia e C.), Palermo (Ing. Sigismondo Ghilardi, Ignazio Di Stefano), Catania (M. Patriarca, R. Ravesi), Marsala (T. Oneto Gordon), Trapani (Giovanni Lombardo, Auteri-Ficalora), Siracusa (Francesco Dierina) in stabilimenti dotati quasi sempre di caldaie a vapore e di presse idrauliche, che utilizzavano solitamente cemento proveniente da Casale Monferrato e dalla Francia, dato che in Sicilia modesti quantitativi di cemento si producevano soltanto presso Caltanissetta¹⁵⁴.

5. *L'industria molitoria e pastaria*

Nel campo dell'industria alimentare, c'è da segnalare la meccanizzazione dei mulini; la costruzione di nuovi impianti che talora comprendevano anche il pastificio; l'apertura di nuovi pastifici; la meccanizzazione di alcuni forni, il più importante dei quali era quello di Nicolò Dagnino a Palermo, capace di produrre annualmente 4.500 q.li di pane; l'aumento delle fabbriche di gassose; l'apertura di una fabbrichetta di birra a Catania (Giovanni Barandon) e di un'altra a Palermo; l'utilizzazione di nuovi prodotti nell'industria conserviera oltre quelli tradizionali; l'apertura di nuove pasticcerie, che si dedicavano anche alla produzione di frutta candita e conserva.

L'industria molitoria faceva notevoli progressi. Se ancora nei comuni dell'interno continuavano a funzionare gli antichi mulini ad acqua, numerosi erano ormai, in partico-

lare nelle città, i mulini a vapore che lavoravano anche per l'estero. Taluni, i più recenti soprattutto, costituivano dei complessi grandiosi, con attrezzature acquistate inizialmente in Germania e in Ungheria e più tardi anche presso le industrie lombarde, non più presso le industrie meccaniche siciliane come ancora avveniva negli anni Settanta. Così al mulino a vapore Domenico Aula e C. di Trapani, che dava lavoro a circa 100 operai, nel 1886 la motrice di 200 cv era stata fornita dalla casa tedesca Sunderman e Stier di Chemnitz (Sassonia) e l'impianto per la produzione di elettricità e le dinamo dalla Helios di Colonia. Il Gran mulino a vapore Filippo Pecoraino di Palermo, uno stabilimento di 3.200 mq su cinque piani in corso dei Mille, progettato dall'ingegnere svizzero Enrico Maag nel 1893, veniva dotato tra l'altro di 50 macine a quattro cilindri fornite dalla casa tedesca Adolfo Bühler di Uzwil e di una dinamo Siemens et Halske che assicurava la corrente elettrica all'intero stabilimento. Le due colossali macchine a vapore erano state invece costruite dalla ditta Fratte di Salerno e dalla ditta Tosi di Legnano, la cui produzione era evidentemente ritenuta migliore di quella dell'Oreteo o di altre industrie meccaniche locali, se anche il grande stabilimento di derivati agrumari della Rosario Di Mauro a Mascali utilizzava contemporaneamente una motrice Fratte di 16 HP e una seconda motrice di scorta Tosi di 12 HP. Lo stabilimento industriale Trinacria di Canicattì, fondato nel 1897 dall'avv. Cesare Gangitano e dal cav. Filippo Caramazza, che oltre al mulino comprendeva un oleificio a vapore e una fabbrica di ghiaccio, era anch'esso dotato di macchinari per la macinazione dei cereali forniti dalla filiale milanese della ditta tedesca Rodolfo Bühler di Uzwil, di due frantoi e sei presse per l'estrazione dell'olio costruite dalla nota ditta De Blasio di Bari, di macchinari del sistema «ad ammoniaca» per la fabbricazione di ghiaccio cristallino acquistati presso la Compagnie Française des moteurs a gaz et des constructions mécaniques di Parigi, e infine di due caldaie a vapore costruite dalle fonderie Corsi e Oretea di Palermo¹⁵⁵. Dalla casa Ganz e C. di Budapest, attraverso una succursale italiana (Milano o Napoli), provenivano nel 1894 i macchinari del molino a ci-

lindri con pastificio della ditta Giuseppe Vetrano e C. a Palermo¹⁵⁶.

A fine secolo, l'attrezzatura dei nuovi mulini veniva invece sempre più fornita dall'industria lombarda, attraverso una rete di rappresentanti locali: il mulino a vapore della Società F.G. Marullo e C. di Milazzo, ampliato a cavallo dei due secoli, veniva dotato di nuovissimi macchinari forniti dalla ditta Alfredo Zopfi e C. di Monza (poi Società Anonima Meccanica Lombarda), che avevano il pregio di funzionare con una modesta forza motrice. Anche l'altro grande mulino di Milazzo, L. Lo Presti e fratello, impiantato nel 1898, utilizzava macchinari della Zopfi, che aveva fornito pure i disegni per la fabbrica dello stabilimento. Ed era sempre la Zopfi che lo stesso anno forniva la sala dei laminatoi e una grande mescolatrice al mulino a cilindri della ditta Saporito-Di Bella e C. di Castelvetro, mentre la tedesca Schuckert forniva la dinamo per l'illuminazione dei locali. Macchinari della Meccanica Lombarda (ex Zopfi) venivano installati all'inizio del nuovo secolo anche nell'antico mulino e pastificio dei Fratelli Conigliaro di Gaspare nella borgata S. Lucia di Siracusa, in locali di recentissima costruzione¹⁵⁷. Per quanti progressi avesse intanto compiuto l'industria meccanica siciliana, altrove evidentemente i progressi erano assai più consistenti, non solo al Nord ma anche in Puglia, cosicché gli industriali siciliani per la realizzazione dei nuovi impianti, quando non utilizzavano prodotti esteri, si orientavano verso la produzione continentale, che evidentemente era più rispondente alle richieste del mercato. Ciò valeva per le attrezzature dei mulini, ma anche per quelle delle distillerie, come si è visto, e di altri impianti industriali. In particolare, era richiesta la produzione della Zopfi, la quale nel 1896 avviava in Italia la fabbricazione di mulini a cilindri, che in precedenza l'industria molitoria lombarda importava dall'estero¹⁵⁸.

Nulla sappiamo sui mulini per la macinazione del sommacco, oltre al fatto che ormai tutti erano a vapore (in un caso addirittura con due caldaie) e che disponevano di macchine (da due a cinque) e di ventilatori (da due a cinque). Il settore si era sempre più concentrato a Palermo, dove nel

1892 esistevano 11 stabilimenti, che disponevano di 12 caldaie a vapore della forza complessiva di 694 cv e davano lavoro a 323 operai¹⁵⁹. Qualcuno (quello di Vincenzo Vetrano a Palermo o di Pasquale Mormino a Termini Imerese, ad esempio), oltre al sommacco, macinava anche lo zolfo per la solforazione delle viti. Nel primo caso si trattava certamente di mulino di sommacco utilizzato anche per lo zolfo; nel secondo caso del fenomeno inverso: un mulino di zolfo veniva utilizzato anche per il sommacco. Era la conseguenza della crisi dei due settori. A Catania, soltanto lo stabilimento per la macinazione dello zolfo del barone Pennisi si occupava anche della macinazione del sommacco, con una produzione annua di circa 4.000 t. Il prodotto, che aveva fatto dopo l'unificazione la fortuna di parecchi imprenditori palermitani, non riusciva negli anni Ottanta a superare del tutto la flessione dei prezzi, che anzi dal 1887 – a causa della diminuzione delle richieste estere – cadevano ulteriormente sino a raggiungere i livelli dei primi anni Quaranta, con conseguente fallimento di «rispettabili commercianti» e scoraggiamento dei produttori¹⁶⁰. Alcuni attribuivano la crisi dell'esportazione alla perdita di credibilità del prodotto siciliano, che veniva sofisticato con bruca e lentisco (*stinco*) importati a basso prezzo dalla Tunisia. Altri – più correttamente – pensavano alla diffusione sul mercato europeo e americano di sostanze sostitutive a più alto tasso tanninico e a prezzi assai più convenienti, come il Quebracho prodotto in Argentina, il Mirabolamys indiano e l'americano Chrome, la cui importazione nei porti europei tra il 1893 e il 1895 si era più che triplicata¹⁶¹. Di fronte al perdurare delle difficoltà del mercato, nel 1899 la maggior parte dei titolari di stabilimenti palermitani si riunirono, sotto la guida di Ignazio Florio jr., in una Società per l'esportazione dei sommacchi in Sicilia¹⁶², che ripeteva l'esperimento dell'Anglo-sicula con lo zolfo, allo scopo di incrementare l'esportazione del prodotto che continuava a costituire una delle voci più importanti del commercio estero siciliano.

Spesso i mulini di cereali di più recente impianto disponevano anche di pastificio, che talora finiva col diventare l'attività prevalente. Il consumo della pasta si era sempre più

diffuso ed era cresciuto assai più in fretta della popolazione: nel 1870 quello della sola Palermo era calcolato in 200 q.li al giorno (7.300 t l'anno) e dell'intera provincia in 14.000 t l'anno. Attorno al 1890, la produzione annuale di pasta si aggirava nell'isola sulle 55.000 t, consumata quasi interamente sul mercato locale, tranne una parte della produzione messinese che si esportava anche in Calabria e gli scarsi quantitativi che da Palermo e Trapani cominciavano a spedirsi all'estero, al seguito degli emigranti. Si può dire che erano rarissimi i comuni che non disponessero ormai di un pastificio, ma si trattava molto spesso di torchi azionati a mano o a forza animale, sistemati in locali attigui ai punti vendita al minuto, che richiedevano il lavoro saltuario dello stesso bottegaio e di qualche suo familiare e che pure avevano un loro mercato perché il prodotto fresco era di gran lunga preferito a quello asciutto delle grandi fabbriche. Scompariranno nel giro di pochi decenni, via via che si affermeranno l'utilizzazione di apparecchiature sempre più complesse e costose e il processo di concentrazione industriale. Già attorno al 1890 gli opifici dotati di macchine a vapore erano parecchi¹⁶³, alcuni erano azionati da motore a gas¹⁶⁴, qualche altro da motore idraulico¹⁶⁵. Il complesso più importante e moderno era senza dubbio lo stabilimento G.S. Puleio di Messina, sorto nel 1884, che impiegava 120 lavoranti e produceva 60 q.li di paste al giorno, utilizzando in gran parte grani esteri, soprattutto il Taganrog delle regioni russe (quando più tardi attecchirà in Sicilia, si chiamerà infatti *russello*), da cui si ottenevano paste a più lunga conservazione e meno soggette al tarlo¹⁶⁶. Per una conservazione più duratura del prodotto era indispensabile risolvere il problema dell'asciugatura, che avveniva spesso ancora in modo naturale in vasti piazzali annessi agli stabilimenti, piuttosto che meccanicamente. Il palermitano Domenico Carella – titolare di un pastificio impiantato nei primi anni Novanta nella borgata S. Lorenzo, capace di produrre anche pastina glutinata – prima di convertirsi all'asciugatura meccanica utilizzava per l'operazione lavoratori napoletani, via via sostituiti con elementi locali.

Nel settore oleario si realizzavano progressi modesti. In

provincia di Caltanissetta, i torchi molto spesso erano ancora in legno. Nel messinese si diffondevano su larga scala i torchi alla genovese in ferro, costruiti a migliaia dalle officine meccaniche locali, ma la trazione continuava ad essere quella animale, quando addirittura non venivano azionati a braccia. Gli oleifici moderni con motore a vapore o idraulico costituivano delle eccezioni, limitate solitamente agli impianti che estraevano olio dalle sanse col solfuro di carbonio.

6. *L'industria conserviera*

Grazie all'utilizzazione di nuovi prodotti (carciofi, piselli, pomodori, melanzane), che venivano destinati all'esportazione, spesso lungo le rotte degli emigranti, l'industria conserviera assumeva un notevole sviluppo, soprattutto nel palermitano (Bagheria, Palermo), ma si praticava anche a Catania, nel messinese e a Siracusa. Bagheria era senz'altro la capitale dell'attività con quattro fabbriche che inscatolavano carciofi, piselli e salsa di pomodoro, oltre alle sarde, prodotto confezionato da tempo memorabile nella borgata di Aspra. Dagli anni Ottanta, lo scatolame veniva fabbricato dal palermitano Savettiere, che aveva allargato e diversificato notevolmente la produzione della sua fabbrica di fanali per carrozze. Altre quattro fabbriche di conserve operavano contemporaneamente a Palermo¹⁶⁷. A Catania la fabbricazione di conserva di pomodoro era introdotta la prima volta nel 1880 da Giacomo Sandmeyer, che impiantava anche uno stabilimento per la fabbricazione delle scatole di latta e più tardi apriva una succursale a Siracusa, dando complessivamente lavoro a 250 operai¹⁶⁸. Il successo dell'iniziativa spinse negli anni Novanta i fratelli Fichera, titolari a Catania di una antica fabbrica di liquirizia, a destinare una sezione del loro stabilimento alla preparazione di conserva di pomodoro. Le specialità della casa continuavano a essere comunque le pastiglie di liquirizia dette «Sanagola»¹⁶⁹.

Lo sviluppo assunto dalla conservazione dei prodotti vegetali era tale che la produzione di pesce salato o sott'olio

(tonno, acciughe, sarde), assumeva ormai un ruolo secondario, pur se i quantitativi di tonni pescati nelle tonnare di Favignana e di Formica nel trentennio 1880-1910 si collocano ai livelli più alti dell'intera serie (tabella 2). Le due tonnare venivano definitivamente acquisite dalla Casa Florio, con l'acquisto nel marzo 1874 per 2.750.000 lire delle isole Egadi dalla famiglia Rusconi-Pallavicini di Genova, che le possedeva sin dal 1637. Il record del 1865 (14.062 tonni pescati nella sola Favignana) rimaneva imbattuto, ma esse continuavano a essere le più produttive del Mediterraneo, anche per le migliori apportate all'intera struttura, per una spesa che nel ventennio successivo all'acquisto ammontò ad altre 3.246.000 lire¹⁷⁰, compresi l'impianto di un gasometro, 3 motori a gas, 4 caldaie a vapore e la costruzione nel 1878 di una palazzina – o castello, come veniva chiamato – in stile neo-gotico su progetto di Giuseppe Damiani Almeyda. E perciò il notevole incremento del pescato nelle Egadi non riflette in quegli anni la situazione generale del settore, che si faceva difficile a causa della concorrenza sullo stesso mercato italiano della produzione delle tonnare spagnole, portoghesi e tunisine, impiantate e gestite da imprenditori italiani (anche i Whitaker più volte presero in considerazione l'opportunità di impiantare una tonnara a Monastir, in Tunisia), che costringevano le tonnare siciliane a ridurre o a sospendere addirittura l'attività e nel 1883 spingeva il parlamento a istituire una Reale commissione per le tonnare. Florio si lamentava attraverso la stampa da lui sovvenzionata e si batteva per un aumento del dazio di entrata in Italia della produzione estera, ma riusciva lo stesso a ottenere utili considerevoli (tra il '78 e l'88 oscillavano dal 4,6% al 20,33% del capitale investito), forse grazie all'utilizzazione di alcune centinaia di detenuti per alcuni lavori che riduceva notevolmente i costi di esercizio¹⁷¹.

All'inizio degli anni Novanta, le tonnare in esercizio si erano ridotte a 24, distribuite in provincia di Trapani (8), di Palermo (7), di Messina (6) e di Siracusa (3). Il prodotto veniva conservato sotto sale o sott'olio «all'uso di Nantes». Nel trapanese si catturavano annualmente 15-20.000 tonni, per una produzione che oscillava dai 10.000 q.li del 1892 ai