

Antonino Morreale

L'Isola di zucchero

L'industria della canna da zucchero in Sicilia
(secc. XV-XVII)

Capitolo I

L'industria dello zucchero nel Quattrocento: le origini e il boom

1. Nascita, crisi, rinascita

Come il riso, il cotone e gli agrumi, «lo zucchero, si può ben dire, seguì il Corano»¹¹. La canna da zucchero venne coltivata infatti, nel corso dell'espansione araba, fino agli estremi confini ecologici: a sud Marrakesh e Agadir, a nord fino a Valencia, Palermo e oltre. Nell'area meglio documentata per i secoli X-XII, quella spagnola, a partire dal Calendario di Cordova (datato 961)¹², la sua presenza è continua nei trattati arabi di agronomia. E per la Sicilia islamica la documentazione sulla canna da zucchero, *cannamela*, ci fa supporre un livello analogo di pratiche e conoscenze.

A fronte del silenzio di Ibn Hawqal (973), che però la segnala in Marocco¹³, in età normanna le tracce della canna si infittiscono; dopo Edrisi (1154)¹⁴ e il cartolare di Scriba¹⁵, si ha la testimonianza entusiastica di Falcando¹⁶, mentre un diploma del 1176 documenta un impianto di trasformazione¹⁷. Poche le notizie per il sec. XIII, alcune provenienti incidentalmente dall'archeologia: delle "forme" e un "cantarello" trovati a Maredolce che fanno ipotizzare la presenza di un trappeto. Mentre è nota da tempo una ricetta "magica" che prevede l'uso di fiele d'orso e zucchero in caso di matrimonio.

Dovette essere una fase di crisi che attirò l'attenzione di Federico II, che nel 1239 diede ordine a Riccardo Filangeri di trovare

duos homines qui bene sciant facere zucarum et illos mittat in Panormum pro zucarum faciendo; tu vero licteras ipsas eidem Riccardo studeas destinare, et hominibus ipsis venientibus, eos recipias et facias fieri zucarum, et facias etiam quod doceant alios facere, quod non possit deperire ars talis in Panormo de levi¹⁸.

Si ignora l'esito di questa iniziativa, è certo però che il 20 marzo 1299 due cittadini palermitani costituiscono una società «in faciendo orto de cepris, caulibus, milionibus et cannamelis»¹⁹.

In sintesi si può ipotizzare²⁰ che, dopo una prima introduzione della canna da parte degli Arabi nel X secolo e una presenza ancora “meravigliosa” nel XII, sia intervenuta nel XIII una crisi, poi superata. Operazione riuscita ma senza immediate e rilevanti conseguenze e infatti è solo col XIV secolo che questa coltivazione comincia ad assumere rilevanza economica: è segnalata a Carini (1373)²¹, a Marsala (1347)²², a Palermo (1337)²³, quando però già in Egitto prospera, e nel 1325 solo al Cairo sono in attività ben 66 impianti, a metà del Trecento i primi *trappeti*, e nel primo manuale spagnolo di *mercaderìa* troviamo *sucre de Palermo* bianco di una e due cotte²⁴, nel 1378 un primo salario di lavoratore nelle cannamele²⁵, nel 1376 a Roma il primo *zucharo trium coctarum, panes seu formas*²⁶ proveniente dalla Sicilia²⁷, nel 1383 il primo salario di zuccheriere²⁸ e, nel 1391,

zucchero sulla tavola del notaio Manfredi La Muta in occasione del suo matrimonio²⁹.

Segnali sparsi ma convergenti che trovano sintesi e riconoscimento nei rituali sociali. Nel 1384-85 nell'*Ordo Cereorum felicis Urbis Panormi offerendorum in Sancta Catedrali Ecclesia Majori Panormitana*, primo elenco siciliano di una gilda artigiana, vengono esibiti un *cereus zucarariorum* e un *cereus cannamelariorum*³⁰.

Ancora, in tre riprese, tra il febbraio e l'agosto del 1399, vengono spediti al re confetture³¹ e, nello stesso anno, l'amministrazione della città di Palermo decide di sottoporre gli zuccheri al controllo di due consoli per evitare frodi ai mercanti³². Quella che è nata è una impresa ben diversa dal "giardino" urbano di cui è il prolungamento. E di tale novità è consapevole Pietro Ranzano: «chi li antiquissimi di milli anni passati in suso non usavano tali forma né modo di componiri lo czucaro da lo suco de li cannameli, abenchì lo uso di tali canni sia stato antiquissimo»³³. Senza *tali forma né modo* così nuovi, la Sicilia non sarebbe diventata, come ha sottolineato Phillips, «probably the most important Mediterranean producer of sugar in the late Middle Ages»³⁴.

2. Un orto esigente ma generoso

Originaria di climi tropicali e subtropicali, la canna da zucchero (*Saccharum officinarum*) richiede grandi cure ed ha scadenze molto rigide. I primi coltivatori compresero subito che la canna aveva forti limiti ecologici:

clima caldo, grande disponibilità di acqua. La coltura delle cannamele ebbe in Sicilia, fino ai primi del Quattrocento, i caratteri dell'orticoltura urbana, per diventare nel Cinque e Seicento impresa industriale e non diventò mai una piantagione di tipo americano, con la sua grande estensione e il massiccio lavoro schiavistico³⁵.

La canna da zucchero si riproduce per talea, i germogli migliori vengono selezionati e sistemati in contenitori di legno rotondi e bassi, le *rote*. Poi vengono ricoperti di *fumeri* (concime) fino al momento dell'impianto in piena terra.

La canna viene quindi piantata in *caselle* (riquadri del terreno) ed ha bisogno di zappature e irrigazioni (*abivirari*) frequenti e concime.



La sistemazione delle canne nelle "caselle" a scacchiera (da S. W. Mintz, 1990)

Il taglio della canna avviene al primo anno (*gidita*) e al secondo (*cannamela*); dopo il terzo taglio viene spianata (*stirpuniari*) perché non rende più. Quindi una vita triennale, che costringe a rinnovare per un terzo ogni anno l'impianto e che cadenza anche i rapporti contrattuali. Il massimo della produttività si ha il secondo anno, mentre al terzo dai germogli degli internodi si prelevano le piantine (*chiantimi*) per il nuovo impianto.

Una volta tagliata e ripulita (*mundari*), la canna, che si corrompe rapidamente, viene portata al *trappeto* (il vero impianto industriale), del tutto analogo al classico frantoio da olive, dove è tagliata in pezzi e messa a macinare da una ruota di pietra (*machina*) azionata ad acqua (animali o, raramente, uomini) che la riduce in poltiglia. Questa, raccolta in *sacchi* di canapa, viene spremuta da presse a vite (*stringituri*) azionate a braccia. Il succo si mette a bollire in grandi caldaie (*caudari*) di rame.

L'operazione di cottura è particolarmente delicata, sovrintende ad essa un *mastro di zuccari* che è il depositario di una grande esperienza trasmessa di padre in figlio (anche se non mancavano scritte), dando luogo a vere dinastie di *mastrì*.

In Sicilia l'operazione di cottura è volta a produrre zucchero in *pani* (detti pure *forme*) di una *cotta*, piccole quantità di *misture* che sono di qualità superiore e, infine, una grande varietà di qualità inferiore, i *discendenti*. Finita la cottura e messi sulle *scaffè* (ripiani) ad asciugare, gli zuccheri subiranno ulteriori raffinazioni nel *magaseno seu refinitorio*, per tutta l'estate³⁶, ma non oltre,