

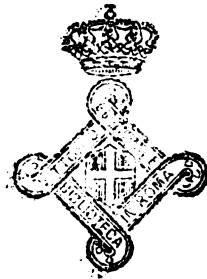
OPERE SCELTE

DEL

CAN. ROSARIO GREGORIO

TERZA EDIZIONE

VOLUME UNICO



Palermo

TIPOGRAFIA DI F. GAROFALO

strada Candelari num. 47

1845

pianta a vari usi, e principalmente a maniera di carta. E benchè il modo, come essa si preparasse presso gli antichi, si abbia da Plinio, e l'anzidetto Landolina secondo le sue tracce si fosse condotto, pure dopo replicate sperienze, e il felice successo ha trovato, che il testo di Plinio è in più luoghi corrotto. In maniera che avendo riuscito a formarne la carta, ha ancora restituito alla vera lezione quel testo. Il fusto della pianta si è tagliato in varie lamette per lungo: e queste disposte a guisa di graticola, e ridotte in un piano, e compresse dal torchio si seccano, e per la loro glutine naturale si uniscono. Indi formato il foglio, vi si è data leggiermente una colla di midolla di pane sciolta nell'acqua bollente, e sparsa di aceto. Questo foglio reso asciutto all'ombra, e messo di nuovo sotto il torchio, si rende più sottile e più uguale, il quale è poi capace di esser battuto, e con l'avorio liscio.

L'uso, al quale è stato adattato il papiro, è lo stesso, che di esso essersi fatto le antiche memorie ci attestano, cioè per stuore, tele, candele, e per la carta principalmente, su cui vi si scrive con ogni inchiostro, e vi si pinge con ogni colore, e sino vi s'imprime dell'oro. Dobbiamo noi all'ingegnoso cavaliere, che l'uso, e l'intelligenza, e la maniera di prepararsi il papiro non sia più uno degli arcani dell'antichità.

V.



DEGLI ZUCCHERI SICILIANI.

Le canne di zucchero sono state coltivate sin da tempi antichissimi in alcune contrade dell'Asia e dell'Africa: e ve ne era in gran copia sin da' tempi normanni in Palermo, massimamente nelle campagne dirimpetto a mezzogiorno, siccome quelle, che sono di acque abbondantissime. Di ciò ne è testimonio Ugone Falcano, il quale assicura, che dalle anzidette canne si tirava allora lo zucchero, o un sugo a maniera di mele, ed eran quelle dagli abitanti chiamate canne di mele, e tuttora presso noi *cannamele* volgarmente si appellano. Pure quest'arte di tirarne lo zucchero pare che sia ita in decadenza sotto gli Svevi. Imperciocchè l'imperador Federigo nel 1239 notifica ad Oberto Fallamonaco segreto di questa città, che gli manda due uomini pratici di formare lo zuc-

chero, perchè *quest'arte non venisse meno in Palermo*. Forse alle guerre sotto gli Aragonesi, nelle quali più volte furono le nostre campagne guaste e a sacco messe, dee attribuirsi che sia alior mancata la coltivazione delle canne anzidette. E si vede dai registri della dogana, cui rendeva la gabella de' campi piantati a cannamele, che il re Martino nel 1393 accordò ad alcuni una certa remissione; e la detta gabella non valeva allora che once 100. Fu sotto Alfonso, sapientissimo re, a cui dee la Sicilia il risorgimento della industria e delle arti, che fu assai promossa questa cultura. E difatto egli attesta nel 1416, che la diligenza e il travaglio degli agricoltori si era in modo rinvigorito nel coltivare le canne di zucchero, che la gabella valeva già once 1000. E valutandosi essa allora ad once 10 e tari 20 per ciascuna salma di terra messa ad una siffatta cultura, egli può argomentarsi quanta estensione di terreno fosse allora di cannamele ripiena. Veramente più utili stabilimenti si ordinarono in quel tempo a questo oggetto: e l'infante Giovanni nel 1415 accordò una certa remission di gabella, quando la cultura delle canne non fosse interamente perfetta. E qui ancora da rammentarsi, che nel 1419 l'università di Palermo pubblicò alcuni regolamenti relativi al passaggio e alla distribuzione delle acque, che sono assai necessarie alla coltivazione anzidetta. E Pietro Ranzano, scrittore dei tempi, assicura, che Pietro Speciale, il quale era stato presidente del regno nel 1449, avea piantato di cannamele la deliziosa campagna detta dei *Ficarazzi*, ed ivi egli il primo avea fabbricato una macchina detta volgarmente *trapeto* per tirare gli zuccheri.

Sotto Ferdinando il Cattolico, avvegnachè la estrazione degli zuccheri fosse riputata quasi della stessa utilità, che quella dei grani, pure il parlamento del 1515 rappresentò, che i dritti e i dazi della estrazione erano in modo gravosi, che l'arte e gli *arbitri* da tirar lo zucchero erano sensibilmente mancati. Ondechè il re accordò per un decennio la remissione della metà dei dritti di estrazione, e della gabella delle cannamele. Questa salutarissima provvidenza di agevolare l'esportazione delle nostre derrate fu di assai efficacia a far risorgere nelle nostre campagne l'anzidetta cultura. Imperciocchè si vide essa rinvigorire sotto Carlo V. Claudio Ma-

rio Arezzo da Siracusa suo istoriografo, ed uomo di elegantissime lettere, attesta nel 1537, che nelle campagne di Palermo vi avea di cannamele fioritissime messi, ed egli descrive diligentemente il luogo e la maniera di coltivarle. Anzi nel 1550 un cultissimo scrittore forestiero raccontò minutamente il modo come allora si tirasse lo zucchero, e si piantassero le cannamele. E noi qui giudichiamo pregio dell'opera il riferire ciò, che egli di presenza avea osservato: *Vicino a Palermo sei miglia, evvi una bella voga e diletta pianura ornata di vigne, e di campi fertili ed ameni, e abbondanti massimamente di canne, dagli abitatori del paese dette cannamele, dalle quali si tragge lo zucchero. Sono ancora in questa pianura altri edifici chiamati trappeti, nei quali si fa congelare lo zucchero. Ed entrando alcuno in questi, gli pare di entrare nelle fucine di Vulcano; tanto vi si veggion grandi e continui fuochi, per li quali si congela e si affina lo zucchero. E sono gli uomini, che quivi di continuo si affaticano, si affumicati, lordi, sucidi ed arsicci, che somigliano demoni, anzichè uomini. Ora dirò brevemente per quei, che vaghi sono di sapere, come lo zucchero si tragga, e come si congeli. Veggonsi adunque molti uomini, li quali tagliano in pezzi le canne già dette, che comunemente sono lunghe da due in tre piedi, e grosse circa il piè di un'oncia, e con molti nodi, da due in tre once l'uno dall'altro discosto. Ed hanno la scorza come le altre canne, ma coperte; sono polpose di dentro, come canne di melica, e quivi sta nascosto il dolce liquore. Tagliate in pezzi queste canne, conservan le cime di quelle, e nel letame le sotterrano, ove mettono le radici, le quali alla primavera poi trasportano, e piantano in terra. E queste crescono, e producono delle altre canne di zucchero. Ma per tre anni solamente, e non per più san frutto; onde bisogna ogni tre anni rinnovarle tenendo il modo, che si è detto. Quei pezzi tagliati si spremono con un torchio nei sacchi, e ne esce un liquore torbido simile al mosto del vino. Poi questo liquore è portato alla caldaja, sotto la quale sempre è gran fuoco, e tanto è lasciato, che da chi ne ha cura è giudicato esser cotto. Poi è infuso nei vasi, ove si congela. E quando il vogliono bene affina-*

re, il cuocono tre fiato, avendons prima colla bocca loro estratto il liquore imperfetto. E questo nel vero è grande artificio, e grande spesa. Onde mi dicevano quegli artefici, che il cittadino, che teneva quel trappeto, spendeva cinque mila ducati l'anno. Sono ancora molti altri trappeti in questi contorni.

Ora non solamente in Palermo, e specialmente nei luoghi dei Ficarazzi, che ancor oggi si chiamano volgarmente i Trappeti, vi avea delle officine da tirare lo zucchero, ma èziodio in altri luoghi del regno. I più rinomati sono Carini presso Palerino, Trabia vicino Termini, Buonfornello in quel territorio, Roccella vicino Cefalù, Pietra di Roma presso a s. Marco, Malvicini nella marina di Noto, Oliveri di là da Patti, Casanuovo nel territorio di Milazzo, Schisò nella marina di Taormina, Casalbiano in quelle contrade, Verdura nei contorni di Sciacca, Sabuci vicino Licata, ed in alcuni luoghi del contado di Modica; il cui zucchero si estraeva forse da Siracusa, imperciocchè Niccolò Speciale fa menzione di una delle porte dell'anzidetta città, chiamata *porta degli zuccheri*.

Mentre gli zuccheri erano a tanta perfezione condotti, e facevano un ramo opulentissimo del nostro commercio, e la coltivazione delle nostre canne era accreditata in Europa, il cultissimo principe Enrico di Portogallo, dopo che si ebbe inpadronito di Madera nel 1420, trovando il calore del clima, e la fertilità del terreno di essa favorevole ad alcune produzioni, vi trasportò ancor le canne di zucchero, che ebbe dalla Sicilia. E nei tempi di appresso da quei parimenti furono trasportate in alcune provincie meridionali della Spagna, donde passarono nelle Canarie e nel Nuovo Mondo. Veramente la cultura delle canne prosperò in quei paesi siffattamente, che non pure acquistaron una grossezza assai maggior delle nostre, ma si tirò da esse dello zucchero abbondantissimamente, e se ne provvedeano non poche città dell'Europa. E Luigi Guicciardino, noverando le merci, che s'immettevano in Aversa nel 1560, parla ancor dello zucchero, che si avea dal Portogallo e dalla Spagna, e lo descrive come una produzione di Madera e delle Canarie.

Pure sino a questi tempi gli zuccheri siciliani ne sostenevano la concorrenza, e tuttora