

La canna da zucchero in Calabria

Ritengo che la cosiddetta crisi del XVII secolo, dalla quale l'economia dell'Italia meridionale non si risollevò mai più, sia identificabile anche nella storia dell'agricoltura e della produzione in genere, le cui vicende influirono su quella crisi. Mi pare infatti, anche dalla lettura dei vecchi storici e facendo la tara necessaria ai loro entusiasmi, che certe produzioni siano diminuite o addirittura scomparse dopo la fine del XVI secolo e che taluna di esse non sia stata sostituita da altre. In altre parole, l'agricoltura meridionale si sarebbe impoverita proprio nel corso del XVII secolo.

Fatti politici e gravi avvenimenti di portata mediterranea sono certamente alle origini di quella crisi, ma devono esistere e devono essere identificabili anche fattori locali che acquistano grande importanza in una microeconomia; e, secondo qualcuno, vi sarebbe anche un fattore di ordine generale e cioè il deterioramento del clima.

Contro l'ipotesi climatica, è stato rilevato che non si può spiegare la scoperta dell'America con fattori climatici; ma in un'economia ed in un'agricoltura di zona temperata, dove molte piante vivono ai limiti delle loro possibilità ambientali, bastano uno o due gradi in meno della temperatura media invernale per impedire l'attecchimento.

La Calabria è tutta a nord del 38° parallelo ed è noto che già sul 37° sono accaduti nel corso dei secoli mutamenti climatici che hanno provocato l'incendio di interi villaggi, morte di vigneti, stragi di pecore, ecc. Tale fattore climatico, comincia ora ad essere studiato per la Sicilia; si potrebbe forse anche studiarlo per la Calabria.

Fra le piante sensibili al clima e la cui presenza indica un certo complesso di fattori climatici, vi è la canna da zucchero, pianta originaria di zone tropicali o, almeno, temperate calde, la quale già sul 37° parallelo, cioè sulla costa settentrionale sicula, si trovava al

suo estremo limite e, per prosperare, aveva bisogno di una temperatura calda. A maggior ragione la canna poteva vivere in Calabria soltanto in fase calda, essendo condannata a scomparire in una successiva fase di raffreddamento.

Il Gambi parla appunto di un « optimum » climatico del XV secolo, che viene a coincidere con una fase calda anche in Sicilia.

La mia ricerca di documenti coglie la canna da zucchero in Calabria in tre tempi: nel secolo di Cassiodoro, nel secolo di Federico II, e poi nel secolo XVII, al momento dell'agonia. A mio parere, la piccola storia della canna in Calabria costituisce anche uno schema di storia del clima nelle piane calabresi.

Ma d'altra parte la fine dello zuccherificio calabrese circa a metà del XVII secolo, è anche uno degli elementi che confluiscono in quella « crisi » poiché lo zuccherificio dava un prodotto ricco nel quale era compresa una grande quantità di lavoro non soltanto per la cottura che avveniva in pochi giorni, ma anche per la coltivazione della canna che, tolti i pochi mesi di dicembre, gennaio e febbraio, distribuiva salari per nove mesi all'anno.

Dagli elementi noti si deve dedurre che lo zuccherificio calabrese non arrivò mai alle dimensioni di quello siciliano; ma per piccoli centri come Bivona e Tortora, lo zuccherificio era una fonte di vita la cui scomparsa deve avere avuto conseguenze di un certo rilievo anche se, allo stato della documentazione, non siamo in grado di misurarle.

Incidentalmente qualche documento sullo zucchero attesta anche la coltivazione del riso che mi pare oggi del tutto dismessa.

Fino ai primi del XVII secolo l'azienda agricola calabrese, o meglio di alcune zone della Calabria, poteva contare sul gelso, sul riso e sullo zucchero; nella seconda metà dello stesso secolo, soltanto sul gelso, e a quanto pare, su un'altra coltura povera come quella del frumento, che occupava terreni abbandonati dalla canna.

La presente ricerca non è che un primo tentativo di analisi dell'agricoltura calabrese e dei suoi mutamenti nel XVII secolo.

* * *

Sulle origini della canna da zucchero, i pareri degli studiosi sono discordi; alcuni, come Dutrone de la Couture (1), le attribuiscono

(1) DUTRONE DE LA COUTURE, *Précis sur la canne à sucre*.

natali indiani; documenti arabi del periodo normanno (2), invece, la chiamano « canna persiana ». Ambrogio Calepini, nel suo *Dictionarium octolingue* così la definisce: « genus mellis, quod Persae, atque Arabes colligunt ex arundinibus, Mambu, Tabaxir appellant. Saccaron Arabia fert, sed laudatius India » (3).

Qualunque sia la sua origine (peraltro sicuramente mediorientale), la canna da zucchero come coltivazione nelle regioni meridionali d'Italia, non cessa di essere oggetto di opinioni difformi. La maggioranza degli studiosi, come ad esempio il Predari (4) e il Gambi (5), sostengono che ad introdurla in Sicilia e di riflesso anche in Calabria, furono gli arabi, tra i secoli nono e decimo, nel tempo in cui vi giunsero gli agrumi, il cotone ed il gelso. Il Trasselli, invece, si discosta da questa tesi, avanzando l'ipotesi che potessero essere stati i bizantini a diffonderla in Occidente, dato che, secondo Teofane, questi ultimi avevano conosciuto la canna in Persia (6).

Cassiodoro (7) trasporta la data di introduzione della canna da zucchero in Calabria indietro nel tempo di ben trecento anni, confermando così la tesi bizantina. Lo scrittore calabrese, che fu console sotto Teodorico, parla infatti della coltura della canna da zucchero, indicandola fra le altre praticate nel territorio di Reggio, in una sua epistola indirizzata ad Anastasio Cancelliere della Lucania e dei Bruzii, di cui riporto un passo essenziale:

« Contra Maronis autem sententiam intuborum illic fibrae dulcissimae sunt, quae praecintae foliis dulcissimis tortuosis callosa tenebritudine conglobantur. Unde in morem vitri aliquid decerptum frangitur, dum a secundo cespite segregatur... » (8).

Cassiodoro, come sappiamo, deluso dalle guerre tra goti e bizantini, si stabilì definitivamente in Calabria, nel « Vivarium » da lui fondato nella natia Squillace, abbracciando la vita monacale. Vide

(2) C. TRASSELLI, *Lineamenti di una storia dello zucchero siciliano*, Archivio Storico per la Sicilia Orientale, Catania, 1973.

(3) A. CALEPINI, *Dictionarium Octolingue*, Lugduni, 1561; altra a cui mi riferisco, Patavi, 1779.

(4) F. PREDARI, *Enciclopedia economica*, Torino, 1860.

(5) L. GAMBI, *Geografia delle piante da zucchero in Italia*, Napoli, 1955.

(6) C. TRASSELLI, *op. cit.*, p. 35.

(7) Cassiodoro Flavio Aurelio (ca. 485-583), nato a Squillace, provincia di Catanzaro.

(8) CASSIODORO FLAVIO AURELIO, *Variarum Libri XII, epistola duodecima*, in *Corpus Cristianorum*, p. 479-480. L'epistola diretta ad Anastasio Cancellarium Lucaeniae et Bruttiorum, 533-537; citata anche dal Bartio.

la canna, o la descrisse per il racconto che ne fecero altri? Propendo per la prima ipotesi. Cassiodoro, infatti dimostrò nei suoi scritti una profonda conoscenza non solo geografica della sua regione, ma anche degli usi e costumi della gente.

Quindi la notizia che egli ci tramanda è importantissima perché consente di affermare che la canna da zucchero era già nota in Calabria fin dal secolo VI d.C. e che ad introdurla furono, probabilmente quegli eserciti bizantini, che invasero la Sicilia e, passati da Messina a Reggio, sottomisero anche la Calabria. Gli arabi, poi, forti dell'esperienza positiva della coltura nei luoghi da loro conquistati, si incaricarono di intensificarla e diffonderla, in modo tale che, nell'epoca normanna, lo zucchero siciliano era ormai in grado di essere commerciato.

La canna che si diffonde in Sicilia è una pianta piccola, alta non più di un metro e mezzo (9); in una zona extratropicale, nei quattordici o quindici mesi che sono necessari alla sua maturazione, ha bisogno di una temperatura minima di almeno 10°, al di sotto della quale diviene improduttiva. Cosicché si è facilmente tentati di attribuire a mutamenti climatici le fasi di « scomparsa » della canna da zucchero che sarebbe stata reintrodotta in Calabria, secondo il Gambi, nel XV secolo, in un periodo di « optimum » climatico.

I documenti da me trovati ci parlano della coltura della canna e della produzione di zucchero quando già sono in declino ed in via di scomparsa definitiva e; per la storia dell'agricoltura calabrese, sono in certo modo retrospettivi: essi attestano che precedentemente lo zucchero veniva prodotto.

Nella regione calabrese, come il Barrio (10) ci indica, la coltura della cannamele (così verrà poi più comunemente conosciuta), si concentra nei distretti in pianura, lungo il mare, dilatandosi lungo la fascia tirrenica comprendente il litorale cosentino con Aieta, Tortora, Scalea, Belvedere, Abate S. Marco e Diamante; la piana di S. Eufemia, il Vibonese, soprattutto nella zona di Bivona, Briatico e Pizzo; la piana di Gioia ed il litorale di Reggio Calabria, con Catona. Non trovo invece coltivazioni sulla fascia ionica (se si esclude Cassano (11), citata dal Galasso), forse per l'eccessiva aridità del clima.

(9) C. TRASELLI, *op. cit.*

(10) G. BARRIO, *De antiquitate et situ Calabriae*, Roma, 1737.

(11) Ancor oggi Cassano, per la varietà delle colture, rappresenta un'oasi nella zona dello Jonio.

Le industrie calabresi sono generalmente piccole; le piantagioni vanno da seimila ad un massimo di ventimila canne; la coltura non è praticata mai a carattere esclusivo, ma aggiunta al grano, ai gelsi, all'orzo ed ai ceci (in rotazione), e spesso in simbiosi col riso, come trovo nel '600 (12), quando i terreni, per effetto dei disordini idrografici (causati dall'intenso disboscamento e dal clima che andava progressivamente raffreddandosi), tendevano ad impaludarsi.

I sistemi di lavorazione dello zucchero (13) erano antiquati e forse immutati da secoli: al momento della raccolta si tagliavano presso le radici i culmi, si spogliavano delle foglie, si facevano dei fastelletti e si portavano al tappeto, dove si schiacciavano. Dalle canne veniva fuori un liquore dolce e vischioso, il quale andava in un tino e da lì in caldaie di rame nelle quali si cuoceva sino al punto da divenire sciroppo. Durante la cotta si schiumava di continuo e vi si gettava ogni tanto dell'acqua di calce e della lisciva alcalina per far montare la schiuma e facilitare la chiarificazione.

Il liquore abbastanza cotto e molto caldo si versava in formelle o vasi di creta a forma di cono, aperti alla base ed al vertice, dove c'era un piccolo foro che si tappava con stoppa o paglia, tenendolo così tappato per 18 o 24 ore per farlo raffreddare; lo zucchero che ne risultava era greggio. Per purificarlo si copriva la superficie del vaso con uno strato o due di argilla inumidita. L'acqua che si separava dall'argilla e che traversava la massa dello zucchero, ne lavava i piccoli cristalli, li purificava dal liquore grasso, di un sapore simile al miele e di un colore tendente al nero, che l'acqua trascinava verso il piccolo foro e faceva cadere dalla formella.

Questa operazione si ripeteva diverse volte; poi si faceva seccare lo zucchero, tenendolo esposto al sole. Una volta secco si rompeva in pezzi di colore rosso-mattone, bigi o bigi-biancastri. Quando questo zucchero si portava a nuovi gradi di purificazione, si otteneva uno zucchero in rottami o in pezzi alquanto grossi e di un odore che si avvicina alla viola mammola.

Lo zucchero in rottami, purificato anche con chiare d'uovo o con sangue di bue, dava lo zucchero raffinato, il più puro, il più bianco.

Attorno alla coltura della cannamele, purtroppo scarseggiano documenti e scritti (in Calabria su di essa non fiorì una letteratura), per cui gli studiosi attinsero ed attingono tutt'oggi ad autori divenuti

(12) RELEVI, vol. 358, pp. 126-128.

(13) PREDARI, *op cit.*, p. 657.

ormai classici, come il Barrio ed il Fiore. Parlarono dello zucchero calabrese anche l'Alberti, il Marafioti ed altri.

Purtroppo i dati che questi autori forniscono sono quasi sempre troppo generici per essere considerati validi come documenti di studio.

Probabilmente lo zucchero calabrese non raggiunse mai l'importanza di quello siciliano, ma era sicuramente oggetto di esportazione poiché troviamo elencati fra i compratori mercanti genovesi. Alcuni di essi, dalla metà del '500 in poi, si stabilirono nella regione, acquistando feudi ed affiancandosi così all'antica feudalità locale, ormai ridimensionata nel suo assetto politico-sociale.

Inoltre, la carenza dei documenti e degli scritti, cui avevo accennato, impedisce di effettuare un esame cronologico completo, sulla presenza della canna in Calabria.

La data più antica è quella che fornisce Cassiodoro, il sesto secolo d.C.; bisogna giungere sino al 1238 per risentire parlare di cannamele. Un salto quindi di ben 700 anni, durante i quali ignoriamo se la coltura sia continuata oppure no.

Si tratta di una lettera che Federico II scrisse il 16 dicembre 1238, a Maggiore Plancatone, Secreto di Messina, in cui si legge tra l'altro: « Acceptantes etiam quod in solacio palatii nostri memoris Neocastri... et vineas, viridarium et cannamellas ipsius ab angariis nostri Neocastri excoli prout concedet statuisti » (14).

Si sa che Federico II soggiornò effettivamente in Nicastro ed è fuori di dubbio che le coltivazioni a cui il sovrano si riferiva, erano situate nella marina di questa città e più esattamente nella zona di S. Eufemia che più tardi trovo elencata fra quelle produttrici di zucchero.

È importante notare che la lettera di Federico II, è coeva ad un'altra (15) concernente la ripresa della coltura della canna in Sicilia.

Poi ancora un vuoto di secoli sino alla metà circa del '400; a tale epoca infatti, risalgono le informazioni di Leandro Alberti (16). Nel suo viaggio in Calabria, lo scrittore aveva visto gli edifici che

(14) VITO CAPIALBI, *Sulla coltura del cannamele ne' secoli passati lungo il Golfo di S. Eufemia*, in una Lettera del cav. Vito Capialdi, al chi.mo Sig. Leopoldo Pilla di Napoli, estratto dal Maurolico, An. III, vol. IV-F.

(15) Lettera di Federico II da Sarzana, del 1239, citata dal GAMBI in *Geografia delle piante... ecc.*, nota 26.

(16) LEANDRO ALBERTI, *Descrizione d'Italia*, 1526.

Alfonso di Aragona aveva innalzato per la manipolazione degli zuccheri, nel Trivio, territorio di Pizzo.

Si sa che la politica degli Aragonesi fu quella di incentivare il commercio per trarre la massima utilità fiscale; non a caso sotto tale dinastia gli ebrei, i quali concentravano nelle loro mani le manifatture più fini ed il commercio, migliorarono la loro condizione giuridica e materiale.

Dalla testimonianza dell'Alberti, quindi, e sulla scorta di tali considerazioni, è lecito anche pensare che, oltre a costruire i trappeti di Pizzo, Alfonso il Magnanimo abbia dato impulso a tutta l'industria zuccheriera della Calabria, che proprio nel '400, favorita soprattutto da eccezionali condizioni climatiche, cominciò ad espandersi.

Giuseppe Gagliardo (17), in una sua ricerca sulla coltivazione della canna da zucchero in Calabria, trova ed elenca una serie di documenti: un gruppo di cinque carte: la prima datata 13 febbraio 1470; una seconda 28 giugno 1470; le altre, 27 maggio 1473, 1488, 1490. Poi, relativi alla cannamele in Tortora, due altri documenti datati 1525 e 1645 ed indica la coltura anche nei distretti di Diamante e Belvedere.

Un altro storico calabrese, Vito Capialdi (18), scrive a difesa della presenza della canna nella sua regione, confutando, documenti alla mano, le tesi negative di alcuni studiosi dell'epoca.

I documenti, a cui accenno, concernono la zona del Vibonese, una delle più attive produttrici di zucchero e le cui industrie erano distribuite soprattutto in Bivona, Briatico, nella località Rocchetta e in quel di Pizzo nominata dall'Alberti, nonché nella zona di S. Venere, citata da un antenato del Capialdi, nel 1659. Sono tutti atti notarili da cui emergono dati interessanti sulla quantità di zucchero prodotto, sulla estensione delle piantagioni (quelle di Bivona e delle terre dell'Attinari complessivamente non superavano le sei migliaia di canne), sul commercio con i genovesi e soprattutto sulla crisi che già si delineava nei primi decenni del '600.

Li elenco sommariamente, per poter offrire sulla coltivazione della canna da zucchero in Calabria, un quadro, il più completo possibile.

(17) G. GAGLIARDO, *Lettera a Filippo Re con la quale si dimostra che la canna da zucchero furono nei secoli decimoquinto e decimosesto, coltivate nelle Calabrie*, in « Annali di Agricoltura italiana », tomo XII, n. 65, maggio 1814.

(18) V. CAPIALDI, *op. cit.*

Nel 1561 è contrattata una partita di zucchero fino, stracotto, « bono et receptibile », di 60 cantara, fra il conte di Briatico ed alcuni mercanti genovesi residenti a Vibo Valentia.

Il fatto che questi mercanti risiedessero nella zona di produzione, fa pensare che in quell'epoca tale produzione fosse ancora interessante.

Inserisco, per dare una continuità cronologica alla coltura il quinquennio 1575-1579 e relativamente ai « capitoli e patti e condizioni con li quali si affittano le quattro imprese degli zuccheri dell'Ill.mo Signor Principe di Bisignano..., poste nel territorio di Belvedere ed Abatemarco », che è citato dal Galasso (19); poi il tentativo effettuato a Rosarno e durato appena due anni (dal 1581 al 1582), nel territorio chiamato « 'u chiuppu », nelle vicinanze di Nicotera. L'esperimento fallì a causa del maltempo che distrusse le colture; ed inoltre « rote quattro di piantine di cannameli » vengono spedite nel 1583 da Belvedere « alla nova impresa di Morsidoso », in territorio di Cassano, di proprietà dei principi di Bisignano (20).

Nel 1581 un contratto di subaffitto (21) fra quelli elencati dal Capialdi, nonché un atto del 1595 (22).

Aprè il '600 un bilancio del 1601, relativo all'impresa degli zuccheri di Scalea (23). Il feudatario rileva che questa industria è

(19) G. GALASSO, *Economia e società nella Calabria del cinquecento*, Napoli, 1975.

(20) G. GALASSO, *op. cit.*

(21) Un atto di notar Martino Vaccaro fra i fratelli Vento, affittatori della terra della Badia della S. Trinità di Mileto ed il Duca di Monteleone, Camillo Pignatelli, « subaffittario della coltura di S. Anna, lo Rinazzo del Mele... e tutte le altre terre le quali detto Ill.mo Signor Duca, ha tenuto in affitto dell'arredamento di detta Abazia in l'anni passati, per servizio dell'impresa degli zuccheri ».

(22) A I marzo 1595, il notaio Pistoia di Monteleone, stipula un atto tra i fratelli Mazza ed i magnifici Nardo e Marcello Garuffo in cui si dice che i quattromila ducati che « oggi, predicte die, presero da Francesco Scarvello, alla ragione dell'8%, ne aspettano ducati 2000 a detti Garuffo. Vero che sono convenuti che li ducati 2000 di Mazza restino in mano di detti Garuffo, e quelli anderanno spendendo per la quarta parte che aspetta a detti Mazza nell'Impresa delli cannameli di Bivona... ».

Ne consegue che il guadagno proveniente dagli zuccheri in quell'epoca era almeno soddisfacente, per richiamare l'impiego di somme così vistose. Faccio notare che i Vento di cui a nota 21 ed i Mazza, sono di origine ligure.

La loro presenza in uno zuccherificio calabrese dimostra ancora una volta la profonda penetrazione ligure nell'economia calabrese; e d'altra parte dimostra che lo zucchero aveva un mercato, senza il quale i Liguri non se ne sarebbero interessati.

(23) GALASSO, *op. cit.*

« bona quando se fa zuccaro et quando non se ne fa se perde la spesa » e continua che « annata cattiva si andava annunciando » questo anno intrante 1602 ».

Il nuovo secolo quindi, andava man mano assumendo quella fisionomia che l'avrebbe poi caratterizzato: clima che diveniva più rigido; alluvioni catastrofiche per i danni arrecati dall'uomo al patrimonio boschivo ed i dissesti geologici dovuti agli innumerevoli terremoti che avrebbero fatto tremare il suolo calabrese per tutto l'arco del secolo.

Ancora, secondo il Capialdi, un atto di notar Ursello di Monteleone del 1604 ed un altro del 1618 in cui più chiaramente si denotano i segni della crisi che il settore andava attraversando. In questo documento, infatti, il genovese Scotto, procuratore del Barone Zotara, consegna al Gran Razionale Crispo, tutto il rame e gli oggetti che erano serviti per l'impresa dei cannameli, a pagamento del fitto. Nel contratto dell'anno seguente, del 1619, Tiberio Pignatelli, generale Governatore dello Stato di Monteleone, affitta l'impresa di Bivona e le terre dell'Attinari a condizioni a lui sfavorevoli, a tutto vantaggio degli affittuari. Nel 1622 poi, il già citato Scotto riscuote dal Crispo ampia quietanza per alcuni oggetti di rame, del peso di cantara 62, per la somma di duc. 278.2.5, « a saldo, a final pagamento del fitto dell'impresa degli zucchini di Bivona e della Rocchetta... ».

Per chiudere, infine, un altro atto del 1643.

Già nel 1659 le imprese degli zuccheri del territorio di Vibo o sono ormai dismesse, o lo sono quasi. Lo testimonia un antenato del Capialdi in una sua « Storia di Monteleone » allorché afferma che a S. Venere esisteva un'ottima impresa, ma purtroppo da molti anni « derelicta fuit » (24).

Cito inoltre tre documenti che ho trovato nell'Archivio di Stato di Napoli relativi al distretto di Tortora (25).

L'impresa di Tortora, nel 1645 era una delle ultime in Calabria a sopravvivere; nel 1685, essa è ormai un ricordo: « l'Industria dei cannameli — è detto — sono stati dismessi da più anni, ed al presente si è fatto territorio seminatorio ».

Nel 1685, l'assetto agricolo, nell'ex territorio dell'Impresa, non

(24) È nell'opera del Capialdi citata nella nota n. 14.

(25) RELEVI, vol. 359; RELEVI, vol. 358; RELEVI, vol. 358, pp. 126-128.

è molto mutato; mancano solo le voci zucchero e riso. Per il resto, ai feudatari, i Ravaschiero, erano pervenuti: grano bianco, tom. 286, più un tomolo proveniente da un terreno extra impresa e che hanno fruttato duc. 185.4.10. Grano d'India, tom. 25 per duc. 8; fagioli per duc. 3.2.10. Fronde di gelso per duc. 37.2.

Nel 1645, dai territori dell'Impresa si erano registrati: dalle fronde dei gelsi, duc. 43; grano bianco tom. 240; riso, cantara 5 per duc. 30; dallo zucchero e derivati, rottami, melassa, ecc., duc. 804.2.10. In più si era aggiunto lo zucchero lasciato dai contadini, che avevano coltivato la canna nei territori burgensatici del Barone, a pagamento della trasformazione in zucchero nel trappeto del feudatario; e cioè rotola 130 di zucchero e rot. 50 di rottami (ved. doc. in Appendice).

Nel 1625 invece: fronda di gelsi, duc. 123.3.15; riso, cantara 10 per duc. 60; grano bianco, tom. 600; zucchero e derivati, duc. 1007.3.15. Dai contadini per la lavorazione dello zucchero da loro prodotto, pani di zucchero 12 (ved. doc. in Appendice).

Dalla lettura di questi documenti scaturisce che la coltura non è più oggetto di monopolio; fra le altre prerogative del feudatario, produttore di zuccheri, c'era anche quella di concedere o proibire la coltura della canna al di fuori delle terre dell'Impresa. E nel distretto di Tortora i contadini la licenza ce l'avevano da anni. Nel Relevio del 1645 si legge: « Sono pervenuti alla Baronal Corte in detto anno, rotola 130 di zuccheri, ed altre rotola 50 di rottame, forme di mele loro discendentino, dalli particolari cittadini, che hanno fatto cannameli in loro territori burgensatici... e la Baronal Corte fa cocere li zuccheri dai suoi mastri e governarli... e corre spesa grande et in ricompensa della quale detti particolari cittadini li fanno detta parte di loro zuccheri per l'utile che ne sentono, essendo stata usanza antica per comodità di detti cittadini » (26).

Rilevo inoltre la progressiva diminuzione del prezzo dello zucchero, che nel 1601 era di duc. 40 il cantaro; nel 1625, duc. 35 e nel 1645, duc. 33. Più che a fattori concorrenziali, che non avrebbero del resto portato ad un così sensibile abbassamento di prezzo, sono incline a credere invece ad un peggioramento della qualità, dovuto appunto alle cattive annate che da anni perseguitavano ormai i

(26) RELEVIO, vol. 358, fasc. 7.

produttori calabresi. Una conferma mi viene dalla diminuzione dello zucchero fino, a vantaggio dei derivati.

Altre notizie dopo il 1645 non ne ho; ma credo che la coltivazione della canna da zucchero si sia trascinata ancora per qualche anno. Nel Relevio presentato per Tortora in quell'anno, infatti, si lamenta che la coltura è diventata antieconomica « per essere l'industria incerta e vi corre più spesa che perviene di utile, per lo che ne sono dismesse diverse imprese del Circonvicino, stantino le male stagioni e spese esorbitanti, che piuttosto hanno causato e causano danno che utile, conforme e notorio ». Il che è confermato dall'avvocato fiscale Salerno.

Quali le cause della cessazione della coltura? Le stesse che hanno costretto alla chiusura i trappeti siciliani; ma mentre le industrie del ramo in Sicilia conobbero una nuova fioritura dopo il 1650, quelle calabresi non si ripresero mai più.

Possiamo dunque affermare che le canne da zucchero vennero coltivate in Calabria fino alla metà del XVII secolo. Ciò che costituisce una forte differenza rispetto alla Sicilia, è l'organizzazione delle imprese zuccheriere: infatti in Sicilia le imprese erano di iniziativa privata e di tipo almeno precapitalistico; invece, a quanto sembra, in Calabria vigeva per lo zucchero un uso analogo a quello vigente per le olive: cioè i contadini coltivavano le canne, ma poi la lavorazione veniva effettuata in un « trappeto » baronale.

L'impresa sembra quindi rientrare fra gli usi feudali piuttosto che fra le libere iniziative.

Circa la crisi, gli studiosi sono divisi soprattutto su due ipotesi: quella climatica e quella concorrenziale. E la maggioranza propende per quest'ultima.

Il Gambi afferma che fu la massiccia invasione degli zuccheri provenienti da S. Domingo, Portorico, Giava, ecc., a causare l'abbandono della coltura. Lo zucchero forestiero, egli dice, si produceva a costi minori, perché i sistemi di lavorazione erano più perfezionati e la manodopera, essendo composta da schiavi, non figurava nelle spese di produzione. Ma se gli schiavi, come osserva il Trasselli (sostenitori convinto della prima ipotesi) non erano retribuiti, erano però nutriti, e la voce vitto costituiva un costo da aggiungere a quelli di produzione. Senza contare poi che lo zucchero doveva arrivare fino in Europa e quindi ai costi bisognava aggiungere le spese di trasporto, nonché la perdita in zucchero (che il Trasselli calcola del

15%), dovuta al lungo viaggio. Come si vede, lo zucchero d'importazione non poteva pervenire sul mercato europeo a prezzi di molto inferiori a quello prodotto in Sicilia ed in Calabria.

Allo zucchero forestiero possiamo tutt'al più addebitare la colpa di un abbassamento di prezzo per le leggi che governano la domanda e l'offerta, ma non di tale portata da costringere alla chiusura i trappeti calabresi. L'ipotesi climatica è invece la più attendibile; nel Relevio di Tortora il feudatario parla di « male stagioni » e non di concorrenza; e tempo cattivo per la canna da zucchero vuol dire: resa minore delle piantagioni, che per effetto del gelo non giungono a piena maturazione; peggioramento della quantità a vantaggio dei derivati e sottoderivati, che si vendevano, naturalmente a prezzi minori.

Senza l'irrigidimento del clima, le piccole industrie calabresi avrebbero continuato ad operare, nonostante la presenza degli zuccheri importati, in un mercato che del resto era in continua espansione. E nella peggiore delle ipotesi avrebbero soddisfatto almeno quello locale, che richiedeva sempre più zucchero.

Anche in Calabria, infatti, esso andava ormai soppiantando il miele e cominciava sin dal 1580 ad essere un prodotto non più di sola esportazione, ma anche di consumo interno, poiché lo vediamo comparire usualmente sulla tavola in un recipiente speciale, e cioè una « salera, zuccherera e piperera » (27), in argento dorato.

ERNESTA BRUNI ZADRA
Università di Messina

(27) ANTONIO SERRA, *Breve trattato delle cause che possono fare abbondare li Regni d'oro e d'argento dove non sono miniere con applicazione al Regno di Napoli*, Reggio Calabria, 1974, p. 25 dell'introduzione di C. Trasselli.

APPENDICE

LO ZUCCHERIFICIO DI TORTORA, ANNO 1625

Archivio di Stato di Napoli
Camera Sommaria, Relevi, vol. 358, fasc. 7.

Entrate di zuccheri e mele

Dal loco detto l'Impresa de Candameli si sono avuti zuccheri cantara vintidue venduti a duc. 35, lo cantaro.	
Importano	duc. 770
Dal detto loco forme de Mele n. 116 — che sono cantara 8, vendute a duc. 15 lo cantaro.	
Importano	» 125
Dal d° loco Rottame ed altro dependente da detto Zuccaro vendute a diversi prezzi.	
Importano	» 72
Da d° loco altri 4 carratelli di Melasso, venduti	» 40
Da d° loco l'Impresa Candameli si perceperono cantara dieci di Riso quali furono venduti.	
Importano	» 60
	Sono duc. 1017

Con declaratione che dette Cant. 22 de zuccaro, quantità di melassi, Forme di Mele, Rottame ed altro descendentino da zuccaro, e pani del numero e quantità suddette, non sono inclusi pani di zuccaro dodici, ed altri descendentino da zuccheri che si riceverono da particolari cittadini, quali possedono altri territori de cannameli...

*Nota delle spese necessarie ogni anno nell'Impresa de Zuccheri
e particolarmente nell'anno 1625*

Per cogliere le piantine dei Candameli	duc. 8.2.8
Per cogliere e mettere le bozzonaglie	» 8
Per annettare le piantine	» 65.2.8
Per spiantare e scozzare la detta bozzonaglia	» 40.2
Per cacciare la letame, e spanderla nella casella de Candameli	» 5.1.17
Per annettare il fosso dell'acqua	» 16.4.10

Per tagliare le dette piantine	»	10.1
Per ammanicchiare le dette piantine	»	8
Per piantare li candameli	»	51.3.15
Per adacquarli	»	62.2
Per zappare li detti Candameli che si fanno allo stiglio	»	219.4.19
Per lo salario del M.ro d'Ascia per servito delle macine e delli Carri	»	41.2.10
Per accomodare lo trappeto	»	3
Per pietre per lo d° trappeto	»	10
Per anettare l'erba inutile da li Candameli	»	20
Per forme e cantarelli per li zuccari a duc. 8 il 100	»	42
Per cantarelli piccoli a carlini 25 il 100	»	15
Per ligname per cocere li zuccari	»	21.4.10
Per tanta creta che bisogna per la loro cottura	»	16.1.15
Per lo salario della guardia dei Candameli	»	0.4
Per gli Stigli del trappeto, e cottura de Zuccari, cioè Sacchi, oglio, Spago ed altro	»	26
Per lo salario della chiurma d'huomini forastieri per servizio li zuccari	»	57.2.8
Per spurgare, mondare li Cannameli, e tagliarli per farne zuccari	»	19.3.15
Per condurre li candameli dopo spurgati, et anettati dal territorio dove nascono in sino alli trappeti	»	26.2.5
Per salario della chiurma d'huomini di Turtura, che servono oltre dei forestieri per la cottura de zuccari	»	35.0.14
Per ferro, carboni e Staglio dei forgiari	»	26.0.12
Per salario del Curato dell'Impresa e territori dei Candameli	»	76
Per salario del M.ro zucararo per la cottura, e governo de zuccari, che per molti mesi si curano e governano e per salario de suoi lavoranti	»	213
Per salario de Garzoni, vestito e grano, per lavorare le terre dell'Impresa, carrare le legna ed altri servizi dentro il territorio di Impresa	»	363.0.13
Per salario del Commissario d'Impresa che sovrasta a tutti detti uomini e garzoni	»	100
Per spese in apparare appresso la semina, che si fa in d° territorio dell'Impresa	»	55.3.4
Per inchiodere e carriare la paglia per li animali, che portano li Candameli	»	4.0.10
Per funi delli bovi, che servono per detta Impresa	»	2.4.10
Per Herbaggi di detti bovi	»	8
Per far li bracaletti, cavar le forme, scirpuniare ed altri servizi dell'Impresa	»	42.4.3
Per seminare e condurre in perfetione li Risi in d° anno	»	5
Per bovi morti	»	10

E sono

duc.

LO ZUCCHERIFICIO DI TORTORA, ANNO 1645

Archivio di Stato di Napoli
Camera Sommaria, Relevi, vol. 358, fasc. 7

Entrate di zuccheri

Si nota come dal detto loco nominato l'Impresa dei Cannameli che fanno li zuccheri territorio feudale del quale si paga l'addia in detto anno 1645 sono pervenuti cantara 20 di zuccheri venduti a ducati trentatré il cantaro.

Importano	duc. 660
Item dal detto loco pervenuto in detto anno forme di mele di detti zuccheri al numero 104, dei quali pervengono rottami e loro discendentino al peso di cantara sette e mezzo, venduto a duc. 15 il cantaro	» 112.2.10
Et più pervenuti alcuni rottami da detti zuccheri in sboccatore, o scozzatore vendute a diversi prezzi in summa di	» 65
Item quattro carratelli di melasso pervenuti e venduti a ducati otto lo carratello	» 32
Item in detto loco de l'Impresa de Cannameli in detto anno 1645 sono pervenuti cantara 5 di risi a ducati 6 il Can.	» 30
E sono	duc. 799.2.10

Si dichiara che sono pervenute alla Baronal Corte in detto anno rotola centotrenta di zucchero, ed altre rotola 50 di rottame forme di Mele loro discendentino dalli Particolari cittadini, che hanno fatto Cannameli in loro territorii burgensatici... e fatti coceri ne li trappeti del Barone.

Pesi di pagamenti che ha la Baronal Corte di Turtora

Per cogliere le piantine de Cannameli	duc. 8.2.20
Per cogliere, spiantare, e metere le bizunaglie e stirponaglie	» 8
Per annettare e sciegliere le piantine e le codi	» 65.2
Per spiantare o scozzare le bizunaglie	» 40
Per cacciare lo letame, e spanderlo nelle Caselle di Cannameli	» 10.1
Per annettare il fosso dell'acqua che serve per il trappeto de Cannameli, et per adacquarli nel campo	» 16.2.10
Per tagliare le dette piantine dei cannameli	» 10.1
Per ammanicchiare le dette piantine	» 9
Per portare a sparnozzare dette piantine nelle Caselle	» 8.2
Per piantare li cannameli	» 51.1.10
Per adacquare detti Cannameli tutta l'estate	» 61.4.10
Per zappare detti cannameli in numero di cinque zappate che si fanno allo staglio	» 219.3.5

Per il salario del M.ro d'Ascia per servitio alle macine e delli carri che servono in detta Impresa	»	41.2.10
Per accomodare il trappeto	»	4.15
Per pietre del detto trappeto	»	10
Per annettare l'herbe inutili delli Cannameli	»	19.3.15
Per formi e cantarelli per li zuccari a duc. 8 il 100	»	42
Per cantarelli piccoli a carlini 25 il 100	»	15
Per legne servite alla cottura di Cannameli per fare li zuccari	»	24
Per creta che bisogna in far curare detti zuccari a che si fa venire da fuora	»	17
Per salario della guardia dei cannameli	»	2
Per li stigli del trappeto per la cottura de Zuccari, cioè sacchi, spaghi oglio ed altro	»	26
Per salario della Chiurma d'huomini forastieri per servitio di fare li zuccari	»	57.2
Per spurgare e mondare li cannameli, e tagliarli per fare zuccheri	»	19.3
Per condurre li cannameli dal Campo dopo mandati infino al trappeto	»	26
Per salario della chiurma d'huomini di Turtura, che servono oltre delli forestieri per la cottura de zuccari	»	35.0.14
Per ferro, carboni e staglio di Forgiari per accomodare li stigli	»	26.0.12
Per salario del curato dell'Impresa e territori dei cannameli	»	36
Per salario del M.ro zucararo per la cottura e governo delli zuccheri che per molti mesi si curano, e governano, inclusi li salari de suoi lavoranti	»	213
Per salario delli Garzoni in danari, vestiti, e grani per lavorare le terre dell'Impresa, carrare le legne, et altri serviti per detto territorio in detta Impresa	»	363.0.13
Per salario del Commissario dell'Impresa che soprastà a tutti gl'huomini e garzoni predetti	»	100
Per seminare, o piantare e reducir in perfezione li risi in detto anno	»	4
Per inchiodare e carriare la paglia per l'animali, che portano e conducono li cannameli	»	4.0.15
Per funi delli bovi che servono nell'impresa	»	2.4
Per erbaggi comprati per detti bovi	»	8
Per fare li bracaletti alli cannameli, cavar le forme scirpuniare, et altri serviti dell'Impresa	»	42.1
Per Bovi morti in detto anno	»	12

E sono

duc.