

Capo Ottavo.

Della Fertilità di Trapani.

- I. Un Territorio fertile , e ben coltivato , un Mar Fecondo , e ricco di varie Produzioni , ed un Commercio continuato di Mare, e di Terra rendono abbondantissima una Città. Tale appunto è Trapani, e tale ce l'accenna Orlandini colle seguenti parole = Difficilmente può farsi giudizio , quale abbia maggior Fertilità, o la Terra, o il Mare di questo Paese. = E Leandro Alberti Soggiunse, per le necessità de' Mortali, ma ezianodio per la delizia , e piaceri suoi. = Nel presente Capo dunque parleremo della Fertilità della Terra , e del Mare di Trapani, riserbandoci a discorrere nel seguente dell'Abbondanza , che gli arreca il Commercio.

2. Il Territorio di Trapani dunque tutto si estende in Campagne amene, e deliziosissime. Egli v'è provisto di buonissimi Pascoli per uso della Bestiame grossa, delle Greggie, e degli Armenti. Queste mercé la Perizia de' Contadini arricchiscono la Città di varie sorti di Lattaccini . Siccome l'abbondano di varie generi di Carne, che si macella giornalmente per uso de' Cittadini. E così la

Piazza di Trapani , oggi giorno può appellarsi un continuo Mercato , stante, che si espongono in vendita , non solo gli anzidetti generi di commestibile, ma ogni sorte ancora di Carne grossa, e minuta, di selvaggine, di Pollame, e di Volatili d'ogni specie.

3. Questo Territorio poi ben coltivato , produce una gran quantità di Frumento , d'Orzo, e di Legumi di varie sorti. Il Prodotto del Frumento del Territorio di Trapani è tale , che non solo basta per la Provvisione di questi trentamila Cittadini, ma del superfluo, se ne fa ancora estrazione per fuori Regno. Così dell'Orzo , e de' Legumi. Nel tempo del Raccolto il Frumento si vende da' Contadini per le Strade della Città, ed ogn'uno, che può spendere, se ne fa la sua Provista, rilasciandosi allora a buon prezzo. La Città fa ogn'anno la sua Provvisione necessaria, ed i Borghesi devono inoltre somministrare la Terza parte del suo Prodotto. Il frumento si molisce in due Serragli, uno de' quali va detto di S. Pietro, perché vicino detta Chiesa , e l'altro appellato di S. Agostino , dinanzi d.° Con.to . In questi Serragli vi sono da 36. Molini, oltre quelli a

braccio, e quello a Vento.

4. Ogni particolare fa il suo Pane in Casa. Per Beneficio del Pubblico però si somministra il Pane da' Fornari, o Panettieri, i quali aprono da Sessanta Forni. Quindi il Pane in Trapani sempre si vede in abbondanza, di buona qualità, ed in diverse maniere formato. Vi si vende pur anche il Pane di Semola, il Pan Francese, il Pane molle, o sia Muffoletti, che i Palermitani appellano Guastelle, ed il Biscotto. Siccome ancora si fa il Pane Biscottato, per durare lungo tempo, e serve per la Provvisione delle Barche, che dimorano lungo tempo in Mare.
5. Vi sono nelle Campagne di Trapani delle Vigne fruttuose, ed in gran Numero . Questi producono degli ottimi , e delicati Vini. Il Clima perfetto , e tendente più tosto al caldo, matura nella Està i grappoli dell'uva di maniera , che in alcune Contrade, appena entrato il Mese di Settembre , altro non aspettano fuorché il Cortello del Vendemiatore. E così la Vendemia nel Distretto di Trapani, comincia quasi dopo il giorno ottavo di detto Mese. Il Moscato , lo Zibibbo, la Vernaccia, il Calabrese , ed altri Lignaggi sono lau-

datissimi, anche presso il Butero, delle sue Relazioni Universali. Di questi se ne fa diverse sorti di Vino, e si mandano fuori Regno in dove se ne fa una grandissima Stima. Specialmente in Napoli, in Roma, in Genova, ed in altri Paesi. Toltone quel tanto, che basta per uso della Città. Si vende il Vino al Pubblico, per mezzo di quaranta Venditori, detti Magazzinieri; Ma chi vuol del buono vada comprarlo nelle Case de' particolari.

6. In diverse Contrade della Campagna di Trapani, come sono nelli Lenzi, nel Serro, nel Porticalazzo, nelle Pietre Tagliate, ed in altre parti, abbondano in gran copia gli Olivi. Qui vi si producono di tante belle sorti di Ulive, non solo per mangiare, ma per estrarne ancora dell'Oglio, quale serve per uso delle Case, e per Provvisione della Città. E se bene il Prodotto non sia bastante per la totale Provvisione. Tuttavolta non v'è il suo distretto mancante di questo Genere. Altrecché, quasi tutti i Padroni de' loro Poderi, mai tralasciano di piantare ogn'anno de' Tapparelli, specialmente negli abbandonati Vigneti.
7. Nelle Campagne di Trapani, e ne' Giardini de' Par-

ticolari vi si producono diverse sorti di frutti in abbondanza. Vi sono Fichi di varie sorti, Prugni, Pomi, Peri, Melogranati, Cotogni, Merangoli di varie sorti, Limoni, Mori bianchi, e neri detti Celsi. Biricocoli, Persiche, Azzalori, Nespili, Amandorle, Noci, e tante altre sorti, che per brevità si tralasciano. Questi frutti per lo più, servono per uso delle Case di ogn'uno, giacché la Città viene altronde provvista in abbondanza dalle Città Convicine, e specialmente da Salemi.

8. In riguardo poi all'Agricoltura tutta la Campagna di Trapani si divide in due braccia, cioè in Borgesi, ed Ortolani. Il Ceto de' Borgesi si rende rispettabile, non solo per la comune ricchezza, ma molto più per la gran Perizia, che adoprano, la quale a tempi nostri è ridotta all'estremo. E qui è degno di memoria il Barone D. Benedetto Poma, il quale inventò una Machina a foggia di Carro, per tritar le Biade nell'Aja. E così facilitata, e risparmia gli Uomini, e gli Animali. Lo stesso Trapanese trovo il Vomere con due tagli lunghi, per rompere insieme, e serrare la Terra, e così svellere l'Erba selvaggia.

9. L'altro braccio dell'Agricoltura è quello degli Ortolani. Questi coltivano i loro Orti, dette Senie, che sono sino al Numero di trentatre. Colla loro fatica, e grasso, che somministrano alla Terra la rendono Nitrosa, ed abbondante di ogni sorta di Fogliame. La Verdura di Trapani è più dolce, e saporita di quella degli altri Paesi, della Sicilia. Ciò proviene a causa della terra Arenosa, e dell'Acqua tendente al Salmastro. Frattanto il Prodotto di questi Ortaggi serve per diversi usi nel mangiare.

10. E così servono per le Minestre, ed Insalate Cotte: Le Brassiche, o sia Cavoli. li Broccoli, le Bietole, vulgo giri, la Spinacia, la Cicoria, l'Endivia, la Borrachine, la Lattuca. Son buone per Insalate Crude: La Lattuga, l'Endivia, la Cicorea, l'Eruca, la Lattilebra, il Nastrozze. Si usano per Sopratavola Li Finocchi, l'Appio, o sia Accia, li Gobbi, altrimenti Cardoni, li Rafani, le Rapaste. Alcune di queste Piante, che si coltivano per mangiare sono Radiche, tali sono le Pastinache, li Rafani, le Cipolle, l'Aglio, li Trasi detti Cabasisi, che in Sicilia in Trapani solo vi sono. Le Carote, ed i Pomi di Terra.

II. Altre di queste Piante producono dei frutti.

Tali sono li Pomi d'oro, le Molingane, li Peparuoli, le Fave, i Carcioffi. Di più i Meloni d'Acqua, e di Pane, le Coccozze lunghe, e Napolitane, Gialle, ed a stella. Altre di queste Piante servono per condimento nel mangiare, come sono il Petrosellino, l'Amenta, l'Erba Persa, o sia Maggiorana. Tutte queste sorti di Foglia si portano giornalmente in Trapani, e servono a rendere abbondante la Città di verdura, e le Piazze ancora. -

12. Oltre alle cennate Verdure domestiche, che si coltivano negli Orti di Trapani sono ancora da calcolarsi l'Erbe selvaggie. Tali sono le Bietole, li Finocchi, la Cicoria di Montagna, gli Asparagi, le Caulicelle, li Razzi, li Gobbi, e li Carcioffi spinosi, li Pié di Sciocca, li Cerfuglioni nel tempo di Natale, e tante altre sorti, che portano giornalmente diversi Erbuarj, che mettono in vendita in luogo separato nella Piazza. Questi vendono pur anche vicino il Corso d'Acqua detto la Siréna delle Fonghe, e diverse sorti di Lamache.

13. In alcuni de' sopradetti Ortaggi vi si coltiva pur anche il Cottone, ed il Lino, quali adoperati

servono all'uso delle Case particolari. Come finalmente da molti anni in quà, si è introdotto a furore dall'industria de' Trapanesi l'uso di seminare la Soda, o sia Saponara. Di questa se ne ricava un prodotto ascendente alli venticinque mila Quintali. Per conseguenza si è resa la Soda in Trapani un Capo Principale di Mercanzia, e di Commercio per fuori Regno. S'imbarca per Livorno, per Genova, per Marsiglia, p. Londra.

14. In corto dire è così grande la Fertilità della Trapanese/ Contrada, che possiamo sicuramente conchiudere col sopracitato Orlandini, che nella Campagna di Trapani, tutte le tre Deità, cioè: Cerere, Flora, e Pomona, fecero tutte a gara, per renderla Fertile, ed abbondante. Moltoppiù, che dinota la Fecondità delle Biade quella Falce, che leva Trapani per Impresa, la quale è insieme uno Stromento de' Mietitori, ed un Geroglifico dell'Agricoltura.

15. Servono all'Agricoltura primariamente i Ferrari, li quali aprono da undeci Fucine, e lavorano i Vomeri, le Zappe, le Pale, i Ferri per gli Animali, e tante altre cose. Per secondo i Carrozzeri,

ed i Torniatori, quali aprono da otto Botteghe, e fabbricano ogni sorte di Carro. Similmente i Bottari, quali aprono da sedici Botteghe, e lavorano Botti, Bottacci, Tine, Tinelli, Cati, Imbuti, Barrilli, Barrilotti. Fra questi si rese famoso Nicolò Vultaggio Trapanese, che nell'anno 1686. stampò un Libro diviso in due Parti. La prima tratta sulle Regole dell'Arte. E la Seconda sopra quella delle Tonnare. Finalmente servono all'Agricoltura, ed alla Villa li Misuratori, ed i Vagliatori, nel misurare, che fanno il Frumento, l'Orzo, i Legumi, come ancora nel criballo con perizia.

16. Non v'erano anticamente in Trapani delle Acque correnti. Per tutto l'anno si servivano i Cittadini delle Piovane conservate in Cisterne. I Pozzi per la vicinanza del Mare le davano Salma- stre. I Popolani buona parte bevano l'Acqua di una Fontana, un terzo di Miglio distante della Città, appellata = Le Megini. = E ciò da un Ingegnerie del Re Giacomo che la rinvenne detto Embeges. Ma col tempo ne trascorsero in abbon- danza in diversi Fonti, e Corsi d'Acqua, distri- buiti in varie parti della Città.

17. Li Principali Corsi d'Acqua sono : Nel Prospetto della Loggia. Nel Fonte dirimpetto la Chiesa di S. Agostino, ov'è la Statua di Saturno. Quello vicino la Porta di Mare deuto la Sirena per una Statua Marmorea cavalcata sopra un Delfino. E quello , che fà Capo alla Strada detta la Rua Nuova. Quest'Acqua che fù comprata dall'Università, fa un lungo cammino, quasi dieci Miglia, parte per sotterranei Condotti, e parte sopra le Spalle di diversi Archi di fabrica. A tanto si estese la provvida cura de' nostri amorosi Antenati, per non far mancare a Trapani , un Genere, o sia Elemento tanto necessano all'Umana salute, e conservazione , quanto è l'Acqua.

18. Dalla Fertiltà della Terra, passiamo ora a discorrere di quella del Mare, quale in Trapani non è meno abbondante , e fecondo. Noi possiamo asserire , che la maggior parte della Ricchezza della Città, tutta gli provenga per mezzo del Mare. E così Trapani nella Fecondità del suo Mar Pescoso, non la cede a verun altro luogo della Sicilia. Grande in verità è la Copia de' Pesci d'ogni sorte , che si pesca nel suo Mare, e ciò per li tanti Scogli , ed Isolette, de' quali

abbonda , ed in dove que' Muti Animal^mi si generano , e si nudriscono abbondantemente.

19. Vi si producono ancora in questo Mare tutte le tre Specie di Corallo , Rosso, Bianco, e Nero.

A suo tempo coll'entrata del Pesce Grosso nel nostro Mediterraneo vi si fà la Pesca de' Tonni, del Pesce Spato, e delle Alalonghe. Nel Mare di Trapani vi si produce la Corallino, l'Androsate, il Cretamo , l'Alime, la Pulmonaria, l'Assenzio Marino fruticoso, ed altri molti. L'Acque del Mare istesso dall'industria de' Naturali, per mezzo del Calor del Sole, fa condensarsi , e divenir Sale nelle tanto rinomate Saline.

20. Ma per procedere con giusto Metodo; Qui pria di tutto tralasciar non vogliamo, ciò, che ne dicano gli Autori, della Fertilità di questo Mare. Plinio lib.33. cap.II.parlando del Corallo, che si pesca in Trapani vicino l'Isola del Marettimo lasciò scritte queste parole = Gignitur laudatissima Corallium in Sicilia circa Heliam ad Drepanum. = L'Abbate le Pluche nello Spettacolo della Natura parlando di Trapani disse = Ella è rinomata per le sue Saline, la Pesca del Tonno, e quella del Corallo, che fassi nelle sue Coste. Rocco

Pirri Eccl: Mazzar. not.6. oag: 876. ci fa sapere
= Drepanum Urbs Invictissima, Navibus frequens ,
Coralliis laudatissimis locuplex, omni generè
Piscium =Lo stesso dissero il Fazzello, il di Gio-
vanni nell'Ebraismo della Sicilia. Salmon il quale
attesta = Trapani è abbondantissima d'ogni sorte
di Pesce. = E finalmente l'Abbate Lianti loda
Trapani, per la Produzione delle Saline , del Co-
rallo, e della Pesca de' Tonni.

21. Ecco dunque dagli Autori Estranei in dove si fon-
da la Fertilità del Mare di Trapani. Cioè in fre-
quenza di Navi, in Pesci d'ogni sorte, in Coralli,
in Saline, in Tonni. Quindi la Marina di Trapani
si divide in quattro Braccia , cioè : di Navigan-
ti, di Corallini, di Pescatori, e di Salinari.
Del Primo Braccio , Noi ne abbiamo parlato nel Ca-
po quinto trattando del Valore de' Trapanesi. Ne
parleremo ancora nel Capo Seguento del Commercio;
Come finalmente ne faremo menzione trattando
della Nautica nel Capo delle Belle Arti.

22. Passando poi al Secondo Braccio, cioè della Pe-
sca del Corallo, e de' Corallini, dee premettersi,
che i Trapanesi furono i Primi Inventori del Co-
rallo, come asserisce il Tavernier ne suoi Viaggi

per l'Indie, e come ancora si rilieva dagli atti Filosofici d'Inghilterra nel Marzo dell'anno 1666. Similmente i Corallini Trapanesi lo ritrovarono in Tabarca nel 1513. ed in tanti altri luoghi, come meglio può osservarsi in varie Lapidi scolpite, che sono esposte al Pubblico dinanzi la Chiesa di S. Lucia Vergine, e Martire Principale Padrona de' Corallini. Similmente questi sono l'Inventori dell'Ordegno, che serve alla Pesca di quella durissima Pianta, e così romperla sotto le acque medesime vicino la radice.

23. Dispongono dunque i Pescatori Corallini una Croce di Legno, alle cui quattro punte, accomodano le Reti, con certe Stellette di Ferro, e nel mezzo un gran Sasso. Cala questa Macchina, per via d'Argani, e di Corde in fondo al Mare, e mentre il gran Sasso ingastato nella Croce va strappando pian piano la Pianta del Corallo attaccata alle Rupi della Secca, ove Nasce, le Reti, se lo involuppano, e così ne fanno preda. Questi Pescatori sono particolarmente impiegati in si fatto Esercizio, e la sua Pesca giornale, la fanno ne' Mari di Trapani, e ciò serve per il loro quotidiano

sostentamento.

24. Nel Mese di Maggio poi, si uniscono una quantità di Barche sino al Numero di Cinquanta in circa. E ben munite di Provvisioni , e di Arme, si portano di Conserva ne Mari di Barberia nell'Isola Egimura, detta la Galita. (I) Ivi si fa la Pesca , ed ogni Barca, parte più , parte meno, arriva a pescare un Quintale di Corallo. Tante altre volte si sono questi Coralli conferiti nel Levante, ed in Costantinopoli , a pescar ivi del Corallo in quantità. Sono questi Pescatori franchi di Gabel-
la, per il loro Provvedimento, come per Privilegio del Re Federico dato in Cafalà a 26.feb.1314.
25. Il Terzo Braccio è quello de' Pescatori di Pesci, i quali non sono meno pregevoli de' Corallini. Essi pria di tutto fanno la Pesca de' Tonni. Tanto ci assicura Omero , Solino, Eliano, Plinio, Salmon, Leanti, quali tutti convengono, che le Tonnare in Sicilia riconoscono un uso inveterato, anzi un Principio da Pescatori Trapanesi, molto esercitati in detto Mestiere. In Spagna infatti introdusse le Tonnare al modo Siciliano Antonio lo Liscio Trapanese. In Francia Lorenzo Costa . In Sardegna furono pur anche introdotti da Trapa-

nesi l'anno 1638. Era Viceré di quell'Isola D. Luigi Guglielmo Moncada Duca di Montalto. I Capi Governadori di questa Pesca si chiamano con Nome Straniero Raisi. Questi anche in Sardegna sono Trapanesi, come lo erano nell'Isola delle Gerbe. (2) Il Prodotto di questa Pesca ascende a sei mila Barrili.

26. Le Tonnare altro non sono, che Seni di Mare, dove si pescano i Tonni, e dove si salano, e tutto quel fornimento col quale essi si prendono. In Trapani ve ne sono da Otto, ma le più rinomate sono quelle dell'Isola, cioè di Favignana, e della Formica. Oltre la Tonnina netta, La Sorra, la Bostonaglia, l'Ossame. si fanno ancora delle Ova, del Dattume, de' Musciumà, de' Morselli, de Salsiccioni, Ventre, Budella, Cuore, e tante altre cose detti Musciamì, e Seccumi. Questi servono per Inzalate, se ne fa gran conto, e tengono abbondante la Città, e specialmente nel mese di Luglio, quando incominciano a venderli. Lo stesso si pratica de' Palamiti, e delle Alalonghe, delle quali pur anche se ne fa il Salato, e si Seccano ancora gli Ovi, ed il Lattume di questi, che sono molto delicati.

27. E qui vogliamo brevemente riferire la maniera come detta Pesca si pratica in Trapani. La prima Operazione nel buttar le Reti formate a Croce in Mare, si chiama crociar le Tonnare. Questa viene disposta da tutti gli Ordigni necessarj, per sostenere tutto quel gran Cordaggio, e per cui vi è necessità delle Ancore. Detta rete si cala alli 23. del mese di Aprilè, giorno di S. Giorgio. Sono le Reti formate di Sottil Funicella, a foglia di Camere ripartite in quattro, le quali sono dalle Ancore sostenute. La prima Camera della Parte di Ponente con sua porta dona l'ingresso alli Tonni, ed un'altra Porta introduce i Tonni nella Seconda Camera detta la Sala. Siegue la Terza Camera, verso Levante, e poi la Quarta, ed Ultima, nominata della Morte.

Dietro vanno stese lunghe Corde, detta altrimenti Coda, attaccate al Terreno, che mantengono fermo l'Artificio della Tonnara.

28. Si dispongono quindi intorno lunghe Barche, ove stà la Ciurma de' Marinari, a quali presiede il Capo detto Raisi. Vengono i Tonni a Schiera, ed entrando uno nella Prima Camera è seguito dagli altri. Riempita questa l'accorto Raisi, chiude

le Porte. Onde perché i Tonni di lor Natura sono timidi, di Vista debole, e di Muso delicatissimo, mentre cercano l'uscita, toccando le Corde della Camera, ritirarsi in dietro, ed aggirandosi intorno, entrano nella Seconda, e Terza Camera. Entrati poi nell'ultima, che si appella della Morte, si cala nell'Acqua un'altra Rete più grande, lavorata da una più stretta Maglia, che dicesi Corpo con cui alzati i Tonni a pelo d'Acqua, vengono feriti da' Marinari con acutissimi Ferri.

29. E cosa piacevolissima vedere i Tonni così percossi dibattersi disperatamente in quelle Stanze, mettendo in rivolta tutte le Acque, che vanno per Ari₂. Finalmente cavati fuori con Uncini di Ferro, e tratti sopra le riferite Barche, vengono trasportati alle Case della Tonnata. La Tonnina poi parte si vende fresca nella Città, e parte si sala entro i Barrili, per farne poi Commercio per l'Italia. Il Prodotto di questa Pesca di Tonni ascende nelle Tonnare di Trapani a sei mila Barrili, come abbiám detto di sopra.

30. Ne due Mesi di Maggio, e di Giugno sono la maggior parte de' Pescatori Trapanesi, particolarmente impiegati nella Pesca de' Tonni. In tutto il

resto dell'anno , attendono a pescar Pesci di varie sorti, e con diversi Ordegni insidiano la Vita di que' Muti Animali. Le Naste , le Reti, le Conze, e gli Ami, i Tartaroni^{fe} li Sciabiconi, e tante altre maniere di Pescare, tutte si adopra-
no da Pescatori. L'industria di questi è tale, che non curano Inverno, o rigidessa di tempo , Pioggia, Tempeste, Marosi, e qualunque altro disastro. Non han ribrezzo esporre tante volte a rischio la propria Vita, purché facciano preda di buoni Pesci, e mantenghino abbondante la Città.

31. In qualunque tempo, chi vuol del Pesce in Trapani ne trova, per cui ne nacque l'Adagio = Se non v'è del Pesce in Trapani, non vi sono Diavoli nell'Inferno. =

Alcuni di questi Pescatori mantengono ancora l'abbondanza con diversi Frutti di Mare detti Crostacei. Tali sono le Locuste, i Lenfati, il Gambero, li Ricci, li Granchi , le Patelle Cornute, la Montanara, li Galli, li Gongoli, l'Oglio a mare, e tante altre di queste cose aperitive , e gustose.

32. Molti Privileggi godono i Pescatori Trapanesi.

E ciò in seguela de' Sercizj prestati a nostri

Sovrani . Nell'anno 1314. XIII. Ind.^e per Privilegio dato in Cefalù dal Re Federico, furono dichiarati Franchi di Gabella del Pesce, con queste parole = Nos considerantes grata satis, et accepta servitia, quae Piscatores ipsi, tempore, quo Trapani ab Hostibus nostris tenebatur obsessa, tam in tuitione ipsius Terraen tam aliis, quae peragenda fuere, nostro culmi costanter, et fideliter praestiterunt, Piscatores ipsos ab omni jure Gabellae Piscium, perpetuo absolvimus, et liberamus. = In detto Privilegio però non s'includono i Tonni anzi soggiunse = Preter Tymnos captos in Tunnariis, quos Curiae nostrae reservamus. =

33. Un tal Privilegio, fu in progresso ratificato dal Re Ferdinando Successore di Federico, in Granata alli 4. del mese di febraro del 1501. E perché li Senatori volevano imporre Gabella sopra li Pesci, per fabbricare col frutto di esse le Muraglie della Città, i Pescatori ricorsero al Tribunale di Palermo, da cui venne emanato il Decreto in lor favore. Dato in Palermo a 27. Agosto 1488.

34. Di più possono i Pescatori vendere i Pesci senza meta veruna, e senza essere costretti a venderli

in Trapani, anche nel tempo della Quaresima. E ciò in forza di varj Privileggi concessi dalli Viceré Giovanni de la Nuza dato in Messina a 20. Maggio 1503. Dal Duca di Ossuna a 19 Novembre 1612. Da Ugone Moncada in Palermo a 16. Aprile 1510. Il Duca di Ossuna ancora ordinò, che i Pescatori di Trapani vendessero i Pesci con bilancia di Corda, senza linguella, e con pesi di Pietra. Marco Antonio Colonna stabilì, che i Pesci detti Scameli, come sono Luzzi, dentici, Pragli, Palamiti, Triglie, Sarachi, Spine, Orati a resta li vendessero al prezzo, che vorranno, senza meta. E ciò per Privilegio dato in Palermo all'19 Giugno 1518.

35. Il Quarto Braccio di Marina finalmente è quello de' Salinari, i quali non meritano meno onore degli altri. Giacché i Trapanesi furono i primi Inventori delle Saline. Siccome secondo il rapporto di Orlandini, e di Vincenzo Nobile, Antonio Ciminello Trapanese, rinvenne la maniera di render dolce l'Acqua del Mare nel Forte delle Gerbe; così Opera de' medesimi Trapanesi si fù il far divenire Sale l'Acqua del Mare, mediante il Calor del Sole. Nell'Isola dell'Elba in Porto Ferrajo

ne fù Inventore Francesco Amedei Trapanese. Come pure in Sardegna i Trapanesi introdussero le Saline.

36. Il Sale di Trapani è di ottima Qualità, stante il Sole molto ben lo cuoce. Viene infatti molto celebrato dal Chiecherio, e dall'Abbate Leanti. Di questo Sale se ne fa raccolta ne' Mesi di Luglio, e di Agosto. Il suo Prodotto in ogn'anno ascende a centomila Salme in circa. E la Mercanzia del Sale è un Capo di Commercio per Trapani. Perché in ogn'anno si veggono nel Porto, quantità di Navi, venuti apposta da diversi Regni, per farne Compra, e Carico.

37. Vi sono nel Distretto di Trapani più di ventiquattro Saline, li di cui Padroni per ordinario sono Baroni Feudatarj. Ogni Salina v'è formata a modo di Quadrato ben grande, e tutto dipartito in diverse Caselle. Nella Prima Casella la più grande vi entra l'Acqua del Mare, e si chiama la Fredda. La Seconda, che riceve l'Acqua dalla Fredda si appella la Reticalda. La Terza, e Quarta, che vanno divise in altre più piccole Caselle, si nominano = Le Reticaldote. La Quinta pur anche con diverse Caselle formata si chiama la Calda,

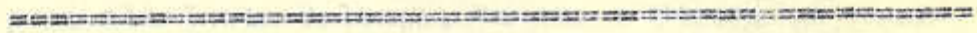
ed in questa l'Acqua diventa un poco Rossa. A lato di questa vi è un lungo Canale con diversi Condotti da gettarvi l'Acqua curata. La Sesta finalmente è quella in dove l'Acqua curata, si condensa, e diventa Sale.

38. In giro poi di detta Salina vi è l'Airone in dove si formano diversi Monticelli di Sale. Va detta Salina quasi tutta circondata da un largo Canale, per strarre il Sale, col mezzo di alcune Barche detti Schifazzi. Vi è ancora la Casina per comodo de' Padroni, e de' Curatoli, diversi Magazzini, e suo Molino per macinare il Sale, e da grosso renderlo fino, e minuto. Il Sale si vende in Trapani a buon Mercato, cioè a gr:2 il Mondello, e si va vendendo per le Strade della Città.

39. Se dunque la Città di Trapani a causa del suo Fruttifero Territorio, va ben provvista di Frumento, Vino, ed Oglio, e di Lattaccini di ogni sorte. Se abbonda di Carne grossa, e Minuta, di Pesci, di Frutti, e di Foglia. Se non vi manca Lino, Cottone, Soda, ed Acqua corrente. Se dal suo Pare fecondo ne ricava Pesci d'ogni sorte, Tonni-
ne, Musciame, Corallo, e Sale in quantità. Chi ora

sicuramente non conchiude aver Trapani un Territorio fertilissimo, e d'ogni cosa necessaria abbondante per il Vitto, e vestito ?..

40. Chi poi ne desidera una maggiore testimonianza di questa sua tanto decantata Fertilità, vi aggiunga il Commercio vivo, e Continuato, che ivi si pratica dalle Vicine, e lontane Nazioni, e così resterà maggiormente persuaso di una verità così patente.



(Note del Capo Ottavo)

- (1) L'Isola Egimura v'è situata sul Mar d'Africa fra la Spiaggia di Tunisi, e di Sardegna. Ella è distante 20 leghe da Cartagine. Al p.nte è nominata della Galita, e si crede vi fosse stata Abitata.
- (2) L'Isola delle Gerbe v'è situata sulla Costa di Berberia. Ivi i Trapanesi vi facevano la loro Tonnara, e tutto il Prodotto lo portavano in Trapani all'Isola Calcara. Da che i Turchi ne scacciarono il Duca D'Alba, e di Medina Celi, lasciarono quindi i Trapanesi di andarci, come un'Isola dipendente dallo Bassà di Tripoli.