

Agricoltura e latifondo

La connessione (e, più spesso, la compenetrazione) tra mercato agricolo e industria del settore alimentare costituiva uno degli aspetti più vistosi dello sviluppo economico locale. Ciò avveniva per la pesca e le attività marinare, attraverso le fabbriche di conservazione ittica, e, in epoca più antica, attraverso le botteghe artigiane, specie dei corallari; ma avveniva pure per l'agricoltura del grano e del vigneto.

Generalmente i proprietari terrieri non investivano direttamente il proprio reddito in attività imprenditoriali di trasformazione dei prodotti agricoli, badando piuttosto ad acquistare nuovi fondi. E così avveniva, dopo l'Unità, che a promuovere l'imprenditoria per l'impianto di molini e pastifici, come anche degli stabilimenti enologici, siano stati per lo più individui che provenivano dal ceto dei commercianti. Più tardi si sarebbe avviata quella massiccia tendenza del ceto imprenditoriale urbano ad investire in proprietà agricole che avrebbe determinato il mutamento di *status* del borghese di Trapani.

Dal primo catasto agrario del 1833/43 agli ultimi rilevamenti del 1991, e cioè in un secolo e mezzo, la struttura agraria della provincia di Trapani appare notevolmente modificata sia nella dislocazione ed estensione delle colture, sia nei caratteri e modi della conduzione agricola, sia ancora nell'assetto proprietario. Per quest'ultimo aspetto, c'è da dire che il lungo processo che portò alla crisi dei patrimoni ex-feudali, alla vendita dei demani comunali e regi e alla liquidazione dell'asse ecclesiastico, favorì anche in questa parte della Sicilia occidentale la formazione di un forte ceto agrario.

D'altronde, le condizioni in cui avvenne il riassetto del mercato fondiario, conseguente ai processi di censuazione ed alienazione del patrimonio comune ed ecclesiastico, richiamarono fin dagli anni '70 del secolo XIX cospicui capitali: "L'industria agricola – si ricordava trent'anni dopo – era andata modificandosi, non potendo più oltre mantenersi nell'antica, imperfetta organizzazione, e dovendo rispondere alle esigenze di un mercato assai più vasto, e quindi resistere



Fig. 19. Dattilo. Paesaggio agrario.

alla concorrenza interna ed esterna. Sin da allora, infatti, un enorme investimento di capitali ebbe luogo per la trasformazione delle coltivazioni agricole; s'iniziò quella estesa dissodazione di terreni, e quella enorme piantagione di vigne, che ora sorprendono per la vastità della impresa e per l'ardimento con cui si è compiuta. Era naturale, per altro, che, comunque largamente operanti, i due istituti di credito che insieme a questa impresa enorme di trasformazione agricola aiutavano il non indifferente movimento commerciale, più non potevano bastare ai bisogni. E per altro era l'epoca nella quale un'aura d'irresistibile entusiasmo correva da un punto all'altro d'Italia per la istituzione delle

banche popolari cooperative, destinate indi a poco a rendere servizi importantissimi ai bisogni economici del paese, quantunque non troppo a rigore corrispondenti, qui come altrove, al programma di popolarità e di cooperazione che presiedette alla loro istituzione". Con ciò sottolineando il ruolo che, nella formazione delle nuove aziende, aveva avuto il capitale finanziario delle banche locali cooperative.

La rapida diffusione delle colture a medio reddito (vite e olivo) era però avvenuta quasi esclusivamente nella "regione marittima" di Alcamo e in quella di Marsala, dove il vigneto costituiva, da solo, i due/terzi della superficie agraria. I comuni di Trapani, Paceco e Monte S. Giuliano costituiva-

no, invece, insieme con la regione collinare interna, la zona frumentaria classica, con una estensione di seminativi pari al 73,5 per cento della superficie agraria, e poco più di 2000 ettari di vigneto (3,7 per cento). Qui la struttura latifondistica su cui poggiava l'economia frumentaria rimase sostanzialmente immutata fino agli anni '50 del secondo dopoguerra, non ostante i processi molecolari di ricambio avvenuti nel frattempo all'interno del ceto possidente.

Il regime latifondistico della proprietà, che prevalse nei territori dell'interno e nell'Alto Trapanese col sistema dei contratti di gabellotaggio, rafforzò, specie nel periodo tra le due guerre, gl'interessi mirati alla rendita fondiaria, facendo scemare, per converso, gl'interessi verso l'imprenditoria e i traffici marittimi. D'altronde, la politica autarchica del fascismo, volta a stimolare la produzione cerealicola (*battaglia del grano*) e a scoraggiare le importazioni, si rivelò esiziale per l'economia trapanese, in quanto aggravava le condizioni (peraltro mai idilliache) di convivenza della comunità italiana nella colonia francese di Tunisia, provocando l'interruzione di quei flussi marinari e commerciali con la costa africana che erano stati, in passato, alla base della formazione di molte fortune (basti ricordare la tonnara di Monastir, di proprietà del gruppo Cassisa/ Cernigliaro/Zichichi, o l'azienda agricola di Salvatore Canino a Bordi-el-Amri, estesa 3200 ettari, con 500 operai occupati, e gl'impianti vitivinicoli dei panteschi sulla costa di Kelibia).

Dalla campagna arrivavano in città quei prodotti che l'industria di trasformazione (molini e pastifici, stabilimenti enologici e oleifici) assorbiva. I frantoi da olio erano sparsi un po' da per tutto nelle campagne più interne e nelle periferie delle città. Se ne contavano, alla fine del secolo XIX, ben 187 con 263 torchi e 848 lavoranti. Avevano, per lo più, carattere artigianale, ciascuno con 4/6 addetti, ma nella zona di maggiore produzione (Castelvetrano, Partanna e Salemi) i frantoi erano attrezzati per una sia pur modesta esportazione.

L'arte bianca

Il grano costituiva il grosso del commercio agricolo ed alimentava la fiorente industria molitoria e della pastificazione. Il prezzo del grano era allora abbastanza remunerativo, calcolati i bassi salari dei braccianti e le condizioni in cui si esercitavano i sistemi di affittanza (*terraggio* e *metateria*). Un ettolitro di frumento si pagava mediamente venti lire; il prezzo salì a 27/29 lire l'ettolitro tra il 1878 e il 1880; scese a 19,78 lire nel 1883, per risalire ai massimi livelli nell'ultimo quindicennio del secolo XIX.

L'alta remuneratività della cerealicoltura era mantenuta non ostante fossero presenti fattori negativi, alcuni strutturali, altri contingenti determinati dalla temporanea caduta dei prezzi negli anni '80, conseguente alla crisi agraria. Sconosciuto era, poi, l'impiego dei concimi chimici, primitivi i sistemi



Fig. 20. Pantelleria. Raccolta dello zibibbo.

di semina e irrazionali gli avvicendamenti. Arido, privo di coltivazioni arbustive, il latifondo assicurava però al grande proprietario (pur con una bassa resa per ettaro del frumento, da 6,60 a 8,34 quintali) redditi elevati in virtù della sua estensione, non certo "dell'accurata maniera di coltura apprestata", come scriveva un agronomo consultato da Abele Damiani per la sua inchiesta dell'84. Ricco era chi possedeva più salme di terreno, non chi sapeva sfruttarle meglio con gli accorgimenti più sagaci e moderni dell'arte agraria.

Del resto, a salvaguardare tale alta redditività era intervenuta man mano (dopo le difficoltà dei primi decenni post-unitari) la crescente domanda da parte di una popolazione cittadina in rapido aumento e ormai spinta verso indici più elevati di benessere economico. E, inoltre, il dazio protettivo sul grano premiava in tutti i casi il proprietario assenteista, come allora affermavano i libero-scambisti nella loro vivace polemica contro il protezionismo doganale.

Una statistica pubblicata nel 1882 (che fu l'ultimo anno della tassa sul macinato) riferiva i dati complessivi della macinazione dei cereali, della forza motrice impiegata e degli operai occupati nei vari Comuni della provincia. Il numero esatto dei molini in attività assommava a 989, con 1706 addetti. Fu però dopo quella data che la molitura industriale del frumento ebbe maggiore impulso per l'impianto di fabbriche azionate dal vapore (e non soltanto dalla forza idraulica, o

dal vento, o addirittura dalla forza animale, come avveniva prima)

Trentadue erano, alla fine dell'800, i molini azionati dal vapore in tutta la provincia. La ditta di Domenico Aula e C. fu la prima ad impiegare questo tipo di trazione, impiantando intorno al 1888 uno stabilimento fornito di illuminazione elettrica e con due caldaie a vapore di 263 metri quadrati di superficie complessiva di riscaldamento, capace di macinare 500 quintali di frumento al giorno.

L'esempio di Aula fu seguito da altri, a Trapani (Simone Mocata, Antonino Pizzardi, Mario Marrone, Antonino Fodale e C., Salvatore Safina e Augugliaro, Luppino e Genna, con 13 caldaie complessivamente), a Marsala (Alberto Ingrassia e C., Rosario Sciacca, Giuseppe e Salvatore Rallo, Francesco De Bartoli, Francesco Di Stefano, Michele e Francesco D'Ippolito, Giovanni Vinci, Antonio Putaggio, C. R. Gordon e Giovanni Spanò, con 14 caldaie), a Mazara (Andrea Bonacasa e Liborio Salvo, con 4 caldaie), ad Alcamo (fratelli Messana, Girolamo Casarà, S. Caiazzo/G. Neglia, con 3 caldaie), a Castellammare (Antonio Zangara), a Salemi (fratelli Triolo e Giuseppe Giacomazzi), a Santa Ninfa (Norrito e Piacentino), a Castelvetro (Bartolomeo Signorelli) e a Vita (sac. Bartolomeo Perricone). Quaranta caldaie in tutto con una forza di circa 1020 cavalli dinamici.

In alcuni dei molini a vapore si producevano pure le paste da minestra, ma la maggior parte delle fabbriche della pastificazione (189 con 235



Fig. 21. *Castello di Balata di Baida. Pasta casereccia.*

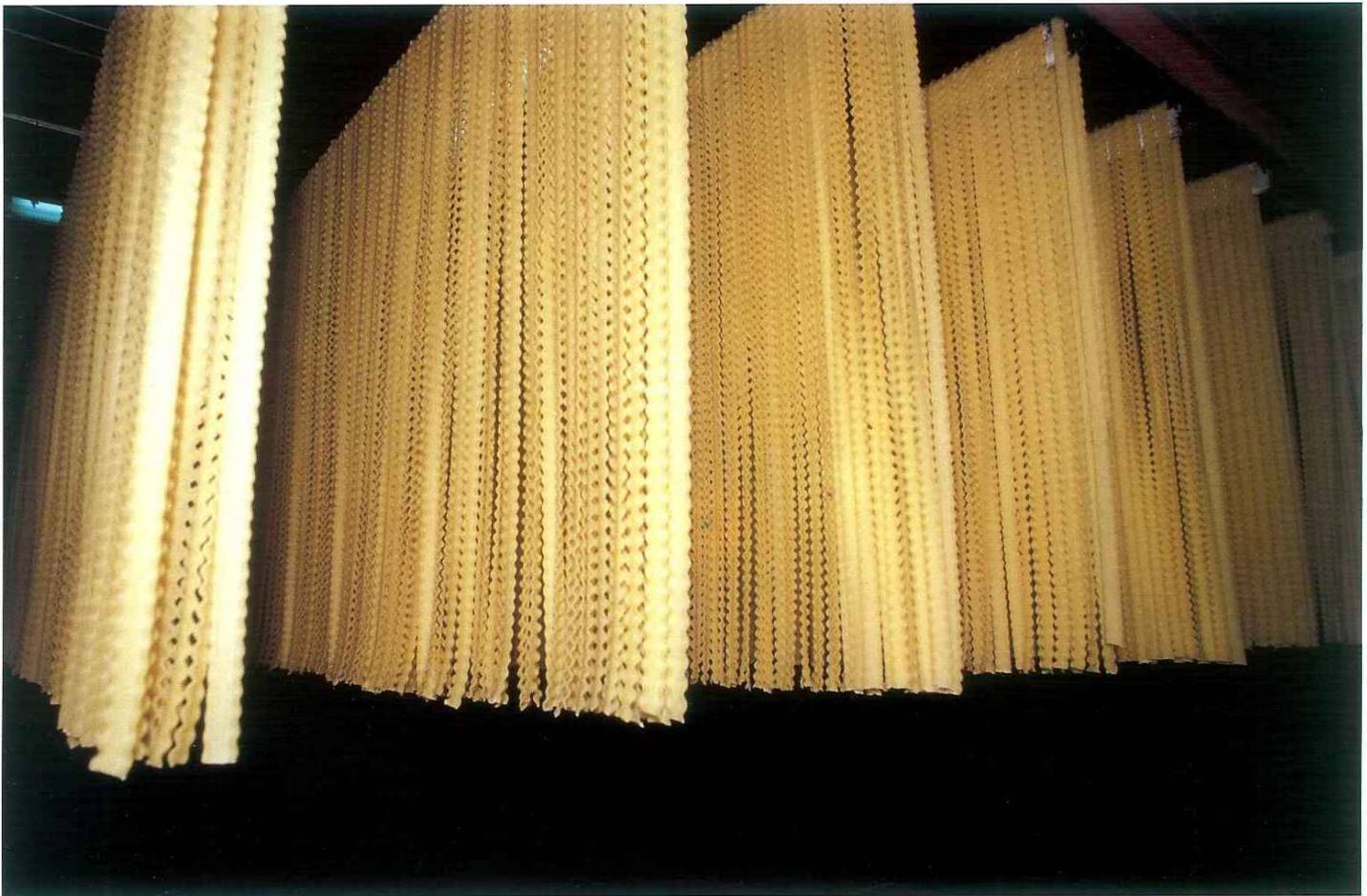


Fig. 22. Mazara del Vallo. Asciugatura della pasta in un moderno opificio.

torchi e 673 lavoratori) impiegavano la forza animale. Man mano però le fabbriche a conduzione familiare dovettero lasciare il campo alle aziende più attrezzate, otto delle quali (annesse ai molini) utilizzavano il vapore (14 caldaie con una forza motrice di 486 cavalli). Soltanto a Trapani erano in funzione agli inizi del '900 ben 43 pastifici (3 a vapore) con 200 addetti, con una produzione annua di due milioni di chilogrammi di pasta (come a Marsala) sui sette milioni calcolati per l'intera provincia. Le tre ditte trapanesi che utilizzavano la forza motrice a vapore per fabbricare sia la pasta che per macinare il frumento erano quelle di Simone Mocata, Antonino Fodale e Augugliaro/Genna/Luppino.

“Il frumento da cui si ricavano le semole – ricordava una relazione camerale di quegli anni – è in gran parte di produzione locale, essendo noto che i grani duri di Sicilia si prestano benissimo per la fabbricazione delle paste e sono forse i più ricchi che si conoscano di sostanze albuminoidi. Si fa uso anche di grani di Taganrog e di altre provenienze del Mar Nero, specialmente per le paste destinate all'esportazione, in quanto che da tali grani si ottengono paste che si conservano più facilmente”.

I pastifici di Trapani cominciarono ad esportare, dal 1888 in poi, grossi quantitativi di paste da minestra negli Stati Uniti e in Tunisia. Con l'abolizione della tassa sul macinato, l'industria



Fig. 23. *Custonaci*. "Lu pani 'nta lu furnu...".

locale aveva potuto rafforzarsi tecnicamente e smerciare la propria produzione dapprima presso le colonie di emigrati siciliani (il che costituiva per molti quasi un *valore* affettivo, oltre che un semplice consumo), poi in un più vasto e differenziato mercato internazionale.

Lu pani 'nta lu furnu la grazia pi lu munnu

La diffusione delle attività connesse con la macinazione dei cereali e con i pastifici costituì, in quegli anni, il fattore propulsivo di un momento importante di transizione dell'economia locale, che, superata la fase artigianale della produzione, tendeva a introdurre nel tessuto produttivo mezzi e modi di una moderna imprenditorialità, con ciò stesso stimolando il ricambio delle classi sociali. Un tale innesto, però, salvaguardava le vocazioni economiche del territorio, cercando anzi di rafforzare su basi concorrenziali la tradizione stessa delle attività estrattive del mare (saline, tonnare) e quelle di conservazione e trasformazione dei prodotti della campagna. Alcuni degli opifici resisteranno a lungo sui mercati internazionali, come lo stabilimento Aula e Virgilio (quasi 600 operai occupati), che alimentò il mercato nord-americano delle paste da minestra fino al 1934, anno in cui cessò la sua attività.

Tuttavia la meccanizzazione introdotta nella molitura delle farine e nella fabbricazione delle paste da minestra non fece scomparire l'attività

artigiana, che registrava, alla fine dell'800, una notevole presenza. Ai 32 molini a vapore se ne affiancavano 83 a trazione idraulica (180 operai e 245 mila quintali di cereali macinati) e ben 906 mossi dal vento o dalla forza animale (1461 operai). L'arte del *mulinaru* continuò ad esercitarsi secondo consuetudini di lavoro spesso tramandate di padre in figlio; e, naturalmente, risentì meno della meccanizzazione l'arte della panificazione, che, presso le famiglie contadine, rappresentava quasi un rito domestico.

D'altronde, il mondo contadino scontava nella lontananza dalla città il persistere di condizioni di vita e di lavoro che i rapporti di soggezione con intermediari/gabelloti e proprietari rendevano stratificati e rigidi. Verranno solo agli inizi del '900, coi primi scioperi agricoli e con la costituzione delle cooperative agricole, sensibili miglioramenti economici e l'avvio a una coscienza più avvertita dei propri diritti.

Attraverso l'aratura *a virsura* o *a trìpula* (condotta fino a mezzo secolo fa con *l'aratu a chiovu*), il contadino preparava il terreno, vi seminava il frumento, lo mieteva tra giugno e luglio, poi lo faceva battere dai muli (*cacciata* e *spagghiata*), e infine, dopo averlo pulito e selezionato coi *crivi*, lo conservava nei *cannizzi*.

La panificazione domestica (solitamente ogni otto giorni) seguiva procedimenti iterativi, dalla cernitura della farina alla preparazione del lievito (*criscenti*), alla manipolazione sullo *scannaturi* di *vasteddi*, *mufuletti*, *cludura* e alla cottura nel forno. Forme e

usi magico-religiosi si accompagnavano spesso alla panificazione, per segni di devozione alla Madonna o a San Giuseppe, nella cui ricorrenza i pani votivi, formati in diverse fogge di animali e piante, assumevano (e assumono ancora oggi negli altari di Salemi) valore propiziatorio e di offerta primizia alla natura.

Pane e pasta si manifatturavano in casa. Così come si preparavano tra le mura domestiche il corredo dotale e il vestiario per i componenti del nucleo familiare; ma, a volte, l'economia di sussistenza della famiglia contadina riceveva un reddito suppletivo dalla tessitura domestica. La *rrocca* (conocchia) era lo strumento usato dalle donne per trasformare la materia grezza in filo, mentre il telaio, in legno di pioppo o abete, serviva al trattamento del filato – attraverso l'incannatura, l'orditura e l'imbastitura – per la formazione delle trame tessili.

L'estensione e rilevanza della tessitura domestica è testimoniata dalle

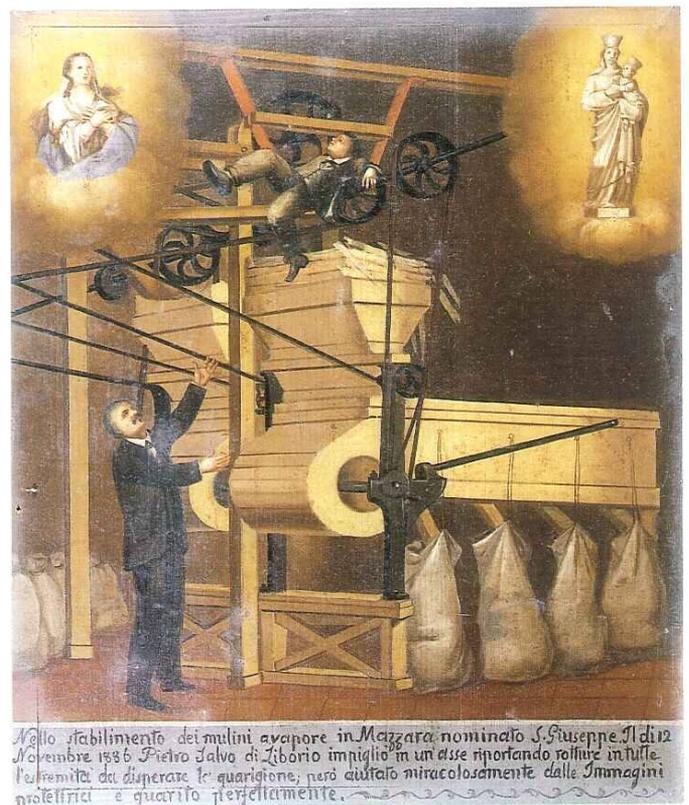


Fig. 24. Trapani. Santuario della Madonna. Ex voto.

statistiche di fine secolo, le quali registravano ben 4646 telai che lavoravano lino, cotone e lana, di cui 2520 erano attivi nella sola Salemi e 390 a Calatafimi. In Monte S. Giuliano (Erice) operavano, su 220 telai, 40 tessitrici di tappeti.