

# La coltivazione delle cannamele nell'agro di Aci

Nel Quattrocento fiorente era la coltivazione di cannamele e l'insediamento di trappeti nella zona a sud di Acireale. I possessori delle piantagioni ricche famiglie catanesi...

di  
**Saro  
Bella**

**L**o zucchero ricavato dalla canna, era uno dei principali generi d'esportazione ad alto valore commerciale della Sicilia tardomedievale. Introdotta in Sicilia dagli arabi, la coltivazione della canna era relegata sino al Trecento nei giardini dell'agro palermitano dove veniva considerata alla stregua di una pianta esotica.

Le piccole quantità di zucchero di canna che si producevano nei dintorni di Palermo venivano così vendute, al pari di droghe e spezie, nelle farmacie e trovavano utilizzo nell'alleviare l'amaro e disgustoso sapore di pozioni e decotti largamente utilizzati nella medicina del tempo.

La denominazione che si dava alla canna da zucchero: *cannamele* ovvero canna da miele, ci fa indirettamente capire come nel comune uso alimentare trovasse quasi esclusivo impiego il miele d'api, prodotto poco costoso e facile da trovare nei boschi e nelle campagne.

Nella seconda metà del Trecento, stimolata da una crescente domanda estera, la coltivazione si allargò ampiamente riuscendo ad interessare tutti i dintorni di Palermo, dove esistevano le condizioni indispensabili per la sua crescita: clima caldo, ampie disponibilità d'acqua, concime animale e manodopera a basso costo. Sono gli stessi territori nei quali, non a caso, successivamente si insedierà l'agrumeto che ha necessità dei medesimi elementi climatico culturali.

La coltivazione della canna da zucchero, animata da una crescente domanda del mercato europeo, raggiunse, nel Quattrocento, una vasta diffusione in tutta la Sicilia. L'isola, peraltro, grazie al suo clima temperato, era l'unico produttore continentale di zucchero e dava modo ai mercanti genovesi e veneziani,

allora dominatori del Mediterraneo, di incettare tutto lo zucchero prodotto dai trappeti siciliani per distribuirlo in tutta Europa.

La coltivazione della canna era lunga e specializzata con notevole necessità di capitali e competenze. Alla fine del ciclo vegetativo, si produceva una pianta di circa un metro e mezzo, piena all'interno di una polpa zuccherina (vedi fig. 1).

Le canne una volta tagliate si deterioravano velocemente: era indispensabile quindi, procedere celermente all'estrazione della polpa ed al successivo trattamento.

Questa facile deperibilità consigliava la costruzione vicino al canneto di tutta una serie di edifici che accoglievano, non solo l'intero processo produttivo per l'estrazione del succo e la successiva produzione dello zucchero, ma che permettevano anche, di alloggiare le numerose maestranze indispensabili per una buona lavorazione del prodotto.

I luoghi dove si svolgevano tali lavorazioni, denominati *trappeti da zucchero*, avevano caratteristiche funzionali specifiche e rappresentavano a tutti gli effetti dei veri opifici protoindustriali.

\* \* \*

Un'attenta descrizione del trappeto da zucchero siciliano ci viene data nel 1525 da Leandro Alberti, geografo ed economista del XVI secolo, nella sua: *Descrizione di tutta l'Italia et isole pertinenti ad essa*:

«Vicino a Palermo sei miglia, evvi una bella vaga 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, sì affumicati, lordi, sudici ed arsicci, che somigliano demoni, anziché 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 son lunghe da tre in tre piedi, e grosse circa il piè di un'oncia, e con molti nodi,

da due in tre onze 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 fan frutto; onde bisogna ogni tre anni rinnovarle tenendo il nodo, che si è detto. Questi pezzi tagliati si spremono con un torchio nei sacchi, e ne esce un liquore torbido simile al vino. Poi questo liquore è portato alla caldaia, 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

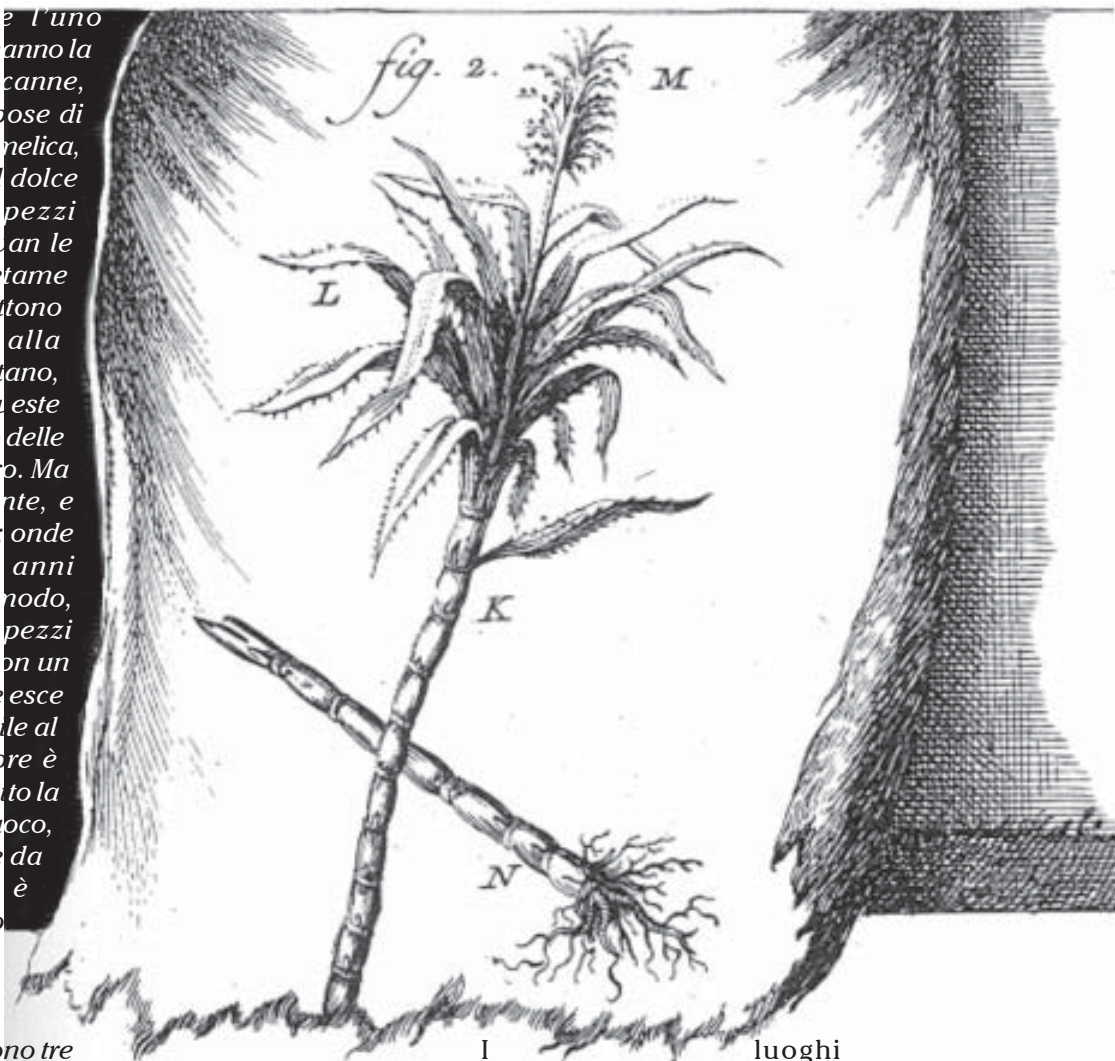
bene affinare, il cuociono tre fiate, avendone prima colla bocca loro estratto il liquore imperfetto. E questo nel vero è grande artificio, e grande spesa. Onde mi dicevano quegli artefici, che il cittadino, che teneva quel trappeto, spendeva cinque mila ducati l'anno. Sono ancora molti altri trappeti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

La descrizione del Leandri ci conferma come la produzione dello zucchero fosse

un'attività complessa che si avvaleva di personale specializzato con notevoli competenze specifiche. La figura della prossima pagina, mostra l'intero ciclo produttivo di un'azienda saccarifera siciliana evidenziando le varie fasi ed i ruoli delle maestranze che vi operavano.

Alla fine del Trecento, spinta da una favorevole congiuntura economica e dal costante aumento della domanda estera, la coltivazione della cannamele si sviluppò anche nella Sicilia orientale interessando tra l'altro il territorio dell'attuale Acireale.

**In basso:** Una stampa raffigurante la canna da zucchero.



I luoghi prescelti erano i terreni dell'entroterra di Capo Mulini dove esistevano le condizioni necessarie per la coltivazione della canna e dove vi era anche disponibilità di energia idraulica da utilizzare nel trappeto per automatizzare alcune fasi del processo produttivo.

La fig. 2 indica i terreni dove è documentata, lungo il corso del Quattrocento, la coltivazione. Si tratta di un'ampia zona dove la presenza d'acqua e la particolare fertilità del

suolo rendevano particolarmente produttiva la coltivazione.

In effetti, sappiamo che pur essendo localizzati nell'agro acese, canne e trappeti vi si insediarono ad iniziativa di mercanti e di esponenti del patriziato urbano catanese e siracusano. Troviamo sovente, infatti, società tra mercanti palermitani e nobili locali. I primi, apportano alla società anche le esperienze maturate nella coltivazione e nella conduzione dei trappeti palermitani, mentre gli altri forniscono capitali e conoscenze locali.

Note famiglie catanesi svilupparono in tal modo interessi nella coltivazione della canna e nella produzione dello zucchero. Tra questi i Platamoni che tennero, peraltro, in feudo Aci dal 1439 al 1462, i Cardona, i Rizzari in società con un mercante fiorentino, Pietro Rindelli che aveva sposato la sorella di Goffredo Rizzari, proprietario, come vedremo, di estesi terreni e di un trappeto ad Aci, sposato a sua volta con Gianna figlia di Ruggero Cannella ricco mercante legato agli ambienti dei commercianti di stoffe fiorentini, città da cui proveniva.

Rapporti economici vasti ed intrigati che ci fanno intravedere come i terreni, i loro prodotti e le connesse attività commerciali della zona acese erano correlati a potentati economici che operavano in un ambito ben più ampio di quello locale.

\* \* \*

Le fonti documentali, sin ad ora ritrovate, ci permettono di identificare almeno tre trappeti che, posti vicino alle coltivazioni di canne presenti nel nostro territorio, risultano stabilmente insediati ad Aci lungo la prima metà del Quattrocento.

La prima piantagione di canne è documentata già agli inizi del Quattrocento, quando Re Martino concede ad Iacobo de Aricio (di Arezzo) un pezzo di terra chiamata *l'isola*. È proprio su questo terreno che l'Aricio impianta il *cannamelito*, costruendo anche, tra il 1403 ed il 1409, l'indispensabile trappeto.

\* \* \*

L'Aricio è un chiaro esempio della progressiva feudalizzazione dei ceti togati siciliani. La famiglia che lo esprime consolida nel secondo Trecento la propria posizione di preminenza tra la nobiltà municipale di Siracusa. Agli inizi del Quattrocento, la famiglia riesce ad assumere una certa influenza in ambito siciliano con due suoi esponenti, Francesco e Jacobo, ambedue dottori in legge al servizio dei Martini. Jacobo, in particolare riesce ad acquisire i feudi di Bonfala Binuino e Trefiletta posti vicino Noto e quello ben più importante di Cassibile, a

ridosso di Siracusa, che rappresenterà il centro del suo potere feudale. Successivamente, nel 1407, acquisisce l'immensa baronia de Misilindino (S.ta Margherita Belice), il feudo di Commiso in val di Mazara e il feudo e castello di Belvedere vicino Siracusa, completando così la sua trasformazione da togato al servizio della Corona a rampante feudatario.

Non gli mancano le risorse economiche quando decide di costruire un trappeto per lavorare le canne già impiantate in Aci. Il trappeto è già perfettamente funzionante nel 1409. È, infatti, nel luglio dello stesso anno che L'Aricio, tramite un suo procuratore, il nobile Perruccio Capoblanco anch'egli di Siracusa, stipula un contratto per la conduzione di un *trappeto* "more solito" con un mastro zuccheraro di Palermo tal Giovanni di Virgilocta.

\* \* \*

Il contratto, valido *pro anno uno continuo et completo a die quinto, indizione quinta* prevedeva la conduzione *magaczenum* (trappeto) *guidandi et gubernandi more solito et consueto magistrorum zuccharorum* posto in *Sancta Venera prope civitate Catania et territorio Jacii*. Veniva stabilita la piena responsabilità del mastro in caso di *imperizia magisteri cannamellis dicti magistri* pattuendo un compenso di *uncias aurii viginti ponderis generalis et usu unius lecto pro dicto locatore toto anno predicto*. Veniva anche stabilito il diritto a 24 giorni di vacanza per *eundo et redeundo panormi ad visitandam domum suam* con un cavallo gratuitamente fornitogli.

Un contratto abbastanza favorevole, tanto da incentivare la venuta da Palermo di una maestranza indispensabile al buon risultato finale dell'investimento, e che, indirettamente, ci conferma i legami organici che esistevano con la zona palermitana dove era possibile trovare competenze e capacità probabilmente assenti nel catanese.

\* \* \*

Tra il 1440 ed il 1460 sono documentate nella zona acese altre piantagioni. Nel medesimo periodo, almeno altri due trappeti, uno di Pietro Pontecorona e l'altro di Goffredo Rizzari, lavoravano la canna. Poco sappiamo di Pietro Pontecorona, mentre ben conosciamo il Rizzari, la famiglia Catanese che lo esprimeva fu, infatti, sicuramente sino al Seicento, proprietaria di estesi terreni nella zona acese.

Goffredo, figlio di Pietro, aveva studiato a Bologna dove si era laureato *legum doctor* per poi ricoprire le cariche d'avvocato fiscale, giudice della Regia Coscienza, giudice del Capitano di Catania.

Era stato rimosso dalla carica d'avvocato fiscale per maneggi in danno d'alcuni giudicati ai quali aveva sottratto un feudo. Successivamente, subì anche un processo per frode fiscale proprio per la conduzione del trappeto di zucchero di Aci. Nello stesso periodo in cui era avvocato fiscale aveva, infatti, consentito l'esportazione di partite di zucchero da Messina senza pagare il dazio né ad Aci né al momento dell'imbarco sulle galere.

Venne scoperto ed il Vicerè, come ci risulta da un documento del settembre del 1445, comunicò al regio *algozirio* di Catania di favorire nel loro compito d'accertamento i due giudici inviati ad Aci per constatare la frode.

Goffredo fu condannato e, successivamente, anche destituito dall'incarico, ma riuscì a comprare la carica di Capitano di Catania e contrattare a titolo oneroso il perdono reale per tutti i delitti che aveva commesso nell'esercizio delle sue pubbliche funzioni.

La cospicua somma con cui accompagnò la richiesta convinse la Regia Corte ad accordare l'ingiusto perdono, permettendo così al Rizzari di cavarsela, tutto sommato, a buon mercato.

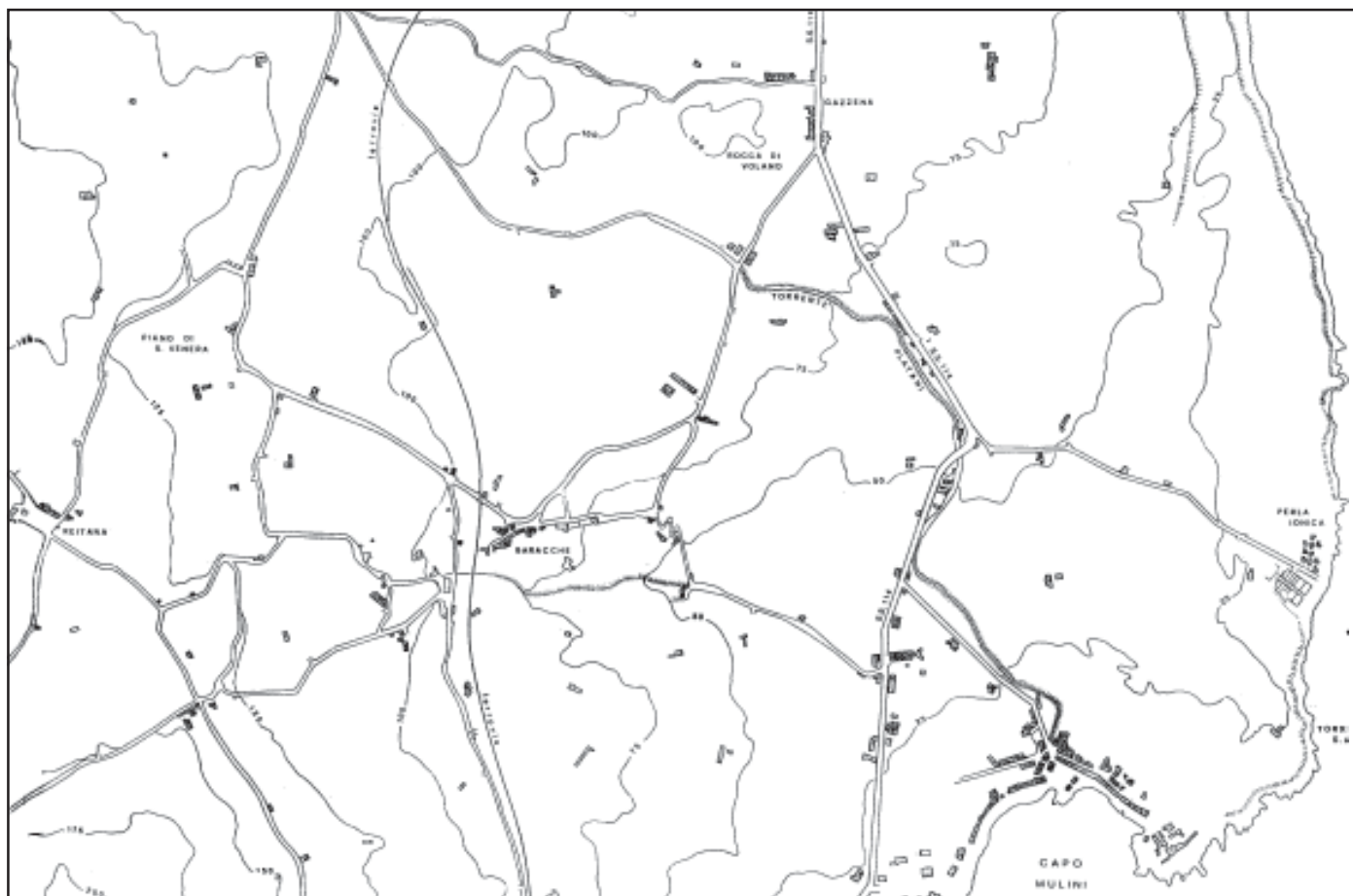
\* \* \*

Dopo il 1470 non si ha più alcuna notizia delle piantagioni di cannamele di Aci. Probabilmente, iniziò il rapido declino in concomitanza con una diminuzione dell'esportazione che il settore subì proprio in quel periodo. Altri produttori si erano nel frattempo affacciati sul mercato europeo. Oltre ad un incremento delle produzioni orientali (Egitto, Cipro, ecc.), lo zucchero prodotto a Madera nell'Atlantico, e a Malaga in Portogallo si dimostrarono agguerriti concorrenti del prodotto siciliano che, anche a causa degli alti costi produttivi, stentava a reggere la concorrenza.

La produzione siciliana di zucchero di canna ebbe il colpo definitivo durante il '600, quando le produzioni del Nuovo Mondo in particolare del Brasile, ne decretarono la scomparsa pressoché totale.

Nel '700, prima dell'avvento dello zucchero ricavato dalla barbabietola, il prodotto americano regnò, incontrastato monopolizzando il consumo europeo. Aziende agricole di chiaro stampo coloniale subentrano così ai vecchi trappeti siciliani. Per dominare il mercato possono avvalersi, oltre che di una manodopera a basso costo, anche di impianti razionali e moderni alcuni dei quali sono illustrati nelle pagine seguenti. ■

*In basso: I terreni vicino Capo Mulini dove nel Quattrocento veniva coltivata la canna da zucchero.*



## Il trappeto da zucchero siciliano nel '400

① Le canne, recise nei campi, venivano portate nel *trappeto* dai *bordonari* a dorso dei loro muli.

① Il *mundaturi* prendeva in consegna le canne e li puliva delle residue foglie.

② ③ le canne, venivano tagliate dai *tagliatori* con grossi coltelli continuamente affilati per poi essere riposte dai *paraturi* nella macina dove avveniva una prima spremitura.

④ Le canne, riposte in sacchi di canapa, venivano avviate al torchio dove i *macinatori* per estrarre il succo le sottoponevano a diverse torchiature.

⑤ Il succo era versato in capienti caldaie poste sopra enormi fornelli. Veniva così più volte cotto per raffinarlo progressivamente. Il *fucaloro* si occupava di tenere sempre acceso il fuoco regolandone costantemente intensità e temperatura.



⑥ Lo *xiruppaturi*, con lunghe schiumarole, agitava costantemente il succo in ebollizione per impedire che si rapprendesse eliminando le impurità ed i grumi che via via affioravano alla superficie. Per ottenere un prodotto raffinato, il succo veniva sottoposto a due e talvolta a tre successive cotture.

⑦ Una volta reso sciropposo dalla prolungata cottura, il liquido era immesso in apposite forme coniche d'argilla inumidite che poste con la punta in basso consentivano la percolazione della melassa e delle residue impurità

⑧ La percolazione della parte liquida del composto, consentiva la progressiva cristallizzazione della forma di zucchero.

Il *mastro zucararo*, responsabile di tutto il *trappeto*, curava direttamente la parte finale della produzione per ricavare tutta una serie di diverse qualità di zucchero.

⑨ Pani di zucchero

⑩ Forme d'argilla dove avveniva la cristallizzazione dello zucchero.

## Produzione di zucchero in una piantagione americana nel '700.



❶ Una tipica piantagione americana del '700. Sono visibili:

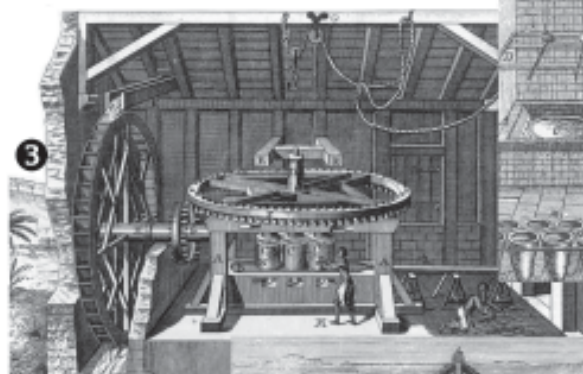
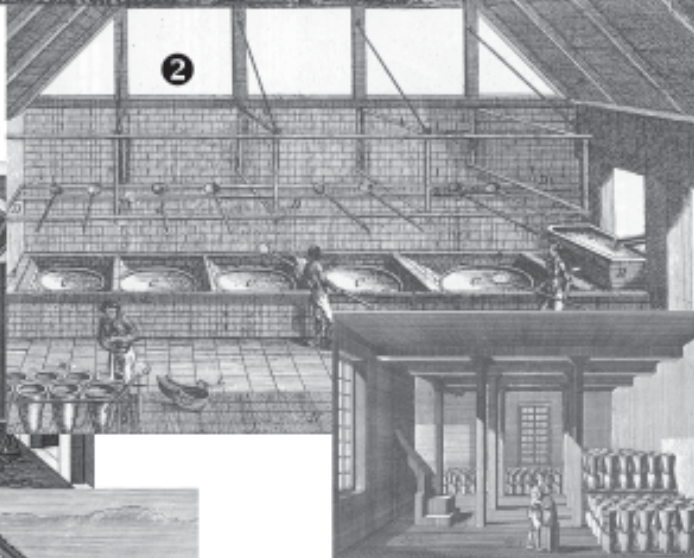
**A** la casa padronale

**B** le capanne della manodopera negra

**C** le piantagioni della canna

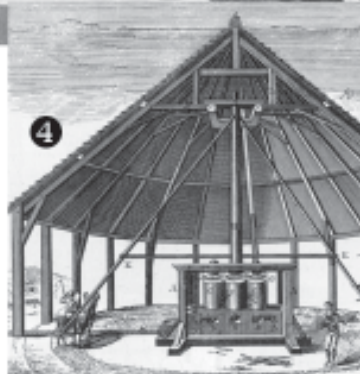
**D** i vari edifici usati per la produzione dello zucchero.

❷ Fornelli e caldaie per la lavorazione dello zucchero. In basso le forme dove veniva colato il liquido dopo la cottura.

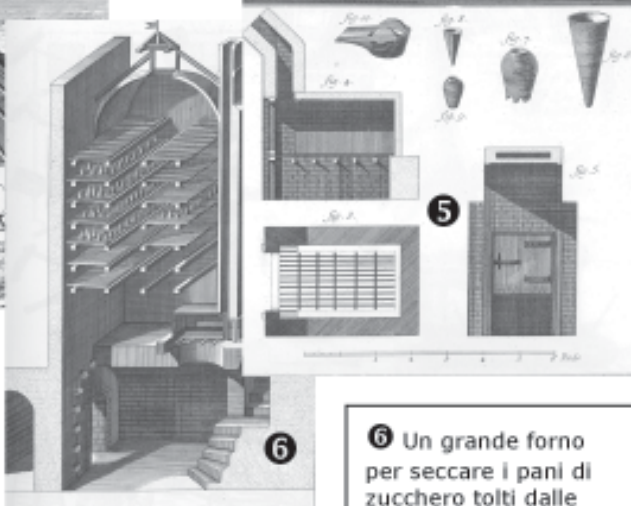


❸ Un mulino ad acqua adibito alla frantumazione delle canne ed all'estrazione del succo.

❹ Un mulino a trazione animale per lo stesso uso.



❺ Locale adibito alla percolazione della parte liquida del composto (melassa), in tal modo lo zucchero si cristallizzava. In basso: dettagli della stufa per riscaldare l'ambiente, forme, vasi ed altri strumenti per la lavorazione dello zucchero.



❻ Un grande forno per seccare i pani di zucchero tolti dalle forme.