



INTERNATIONAL
GEOGRAPHICAL
UNION
COMMISSION
HEALTH
AND
DEVELOPMENT



UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI ROMA
"LA SAPIENZA"

ASSOCIAZIONE DEI
GEOGRAFI ITALIANI
GRUPPO DI LAVORO
QUALITÀ DELLA
VITA. AMBIENTE.
INFRASTRUTTURE
SANITARIE



Geografia dell'alimentazione

OTTAVO SEMINARIO INTERNAZIONALE
DI GEOGRAFIA MEDICA

(Roma, 16-18 dicembre 2004)

Atti

a cura di

Cosimo Palagiano

Giovanni De Santis

RUX Editrice
Perugia, 2005

COSIMO PALAGIANO e GIOVANNI DE SANTIS (a cura di),
Geografia dell'alimentazione, Atti dell'Ottavo Seminario
Internazionale di Geografia Medica (Roma, 16-18.12.2004),
Perugia, Edizioni RUX, 2005, pp. 205-220

PIERLUIGI DE FELICE * e ELISABETTA EMANUELE *

ALIMENTAZIONE E TERRITORIO IN SICILIA NELLA LETTERATURA DI VIAGGIO

In occasione del II Congresso Geografico Internazionale, svoltosi a Parigi (1875), P. Amat di Sanfilippo, con *La prima Biografia dei viaggiatori italiani*, richiamò l'attenzione sull'utilità della letteratura di viaggio, per la ricostruzione storico-geografica del territorio. In effetti, questa tipologia di fonti, non documentaria ma documentata, offre un'ampia dimensione qualitativa proprio nella sua vocazione di interazione dialettica con il contesto ambientale e territoriale. In particolare, si è cercato di analizzare l'alimentazione in Sicilia tra i secc. XVIII e XIX, avvalendoci dell'ausilio di fonti periegetiche che, per il loro carattere di spontaneità e immediatezza, sono risultate funzionali al tentativo di tracciare un quadro delle abitudini, degli usi e delle diverse tipologie di consumi alimentari, riuscendo a cogliere e a far emergere situazioni particolari che sarebbero potute sfuggire ad un osservatore locale. Tra i generi letterari abbiamo preferito, inoltre, la forma epistolare o quella di diario o di appunti di viaggio perché più immediata e meno viziata da eventuali rifiniture che avrebbero in qualche modo condizionato la verità effettuale (ARENA, 1986, pp. 170-71).

I viaggiatori, mossi dalle più diverse motivazioni, scoprono un'isola ricca di memorie e suggestioni, attraverso personali percezioni, sensazioni e testimonianze, così da fornire un'articolata rappresentazione storico-geografica, anche a partire dal confronto con la propria cultura di provenienza. Ne emerge il quadro di una regione che, meta isolata e periferica nel consueto itinerario del *Grand Tour*, è caratterizzata non solo da un significativo determinismo fisico, dovuto a peculiari caratteri morfologici e pedoclimatici, ma anche da dinamiche socio-economiche, fortemente condizionate dalla dominazione straniera. In tale complessità, la ricostruzione dei tipi alimentari si è configurata attraverso forti dicotomie tra la mera

* Dip. di Filologia e Storia dell'Università di Cassino.

Anche se l'impostazione è dovuta ad un'intesa comune, a De Felice si deve il § 1 e la relativa bibliografia; a Emanuele il § 2 e la relativa bibliografia.

sopravvivenza e la ricchezza che, nelle tavole nobiliari, era caratterizzata anche da un'attenta ricerca del gusto e che diventava un'ulteriore strategia per l'affermazione di potere e prestigio da parte dei potenti.

L'approccio metodologico si è basato sulla suddivisione delle fonti (Tab. 1) rispettivamente della letteratura inglese e francese, non tralasciando l'analisi di alcune di provenienza tedesca e italiana. L'approfondimento delle tematiche in esame ha messo in luce peculiari sostrati culturali, spesso compresenti nella formazione di alcuni viaggiatori, da una parte il pragmatismo della cultura inglese, permeata dalle teorie liberali e liberiste e dall'altra il razionalismo della cultura illuminista francese. Le fonti odepatiche, seppur influenzate da questa eterogeneità culturale, convergono tutte nella constatazione di un'alimentazione semplice, con carenze qualitative e quantitative, specchio di una società, quale era quella siciliana, rurale e per molti aspetti ancora arcaica.

1. *I viaggiatori francesi tra necessità e gusto alimentare nella Sicilia dei secc. XVIII e XIX*

Una volta approdati nell'antica Trinacria, dopo un viaggio lungo, spesso faticoso e rischioso ¹, i viaggiatori francesi, muniti delle loro lettere di raccomandazione ², si ritrovano in una dimensione territoriale e paesistica diversa rispetto a quello *είδος*, prodotto dal mito della letteratura classica, di una Sicilia ellenica, luogo incantato e magico, dove poter riprodurre, disegnando dal vero, quanto era stato così sovente soggetto d'immaginazione (DN, I, p. 223). Alla speranza del ritrovamento di un eden mitico corrisponde, spesso, il deludente risultato di una vana ricerca che induce il viaggiatore a destrutturare quell'immagine poetica che aveva sedimentato nel tempo. Così capita a Denon (I, p. 222) che partito alla ricerca della grotta di Proserpina, nel comprensorio di Enna, si ritrova in *luogo paludoso, senza prati, senza ombra, senza sponde fiorite ma con delle rive tristi e aride, un'aria appestata che ne rende pericoloso anche l'approssimarsi*. A questa rappresentazione idillica se ne aggiunge spesso un'altra, opposta, ma ugualmente distante dalla realtà, che raffigura la Sicilia come un *pays désert, inculte, sans police, sans aucunes sûreté pour le voyageurs, manquant de tout, souvent même du nécessaire, & n'offrant aucun aliment à une curiosité bien placée* (BC, I, p. 4). Queste immagini intellettualistiche e parziali che trovano, in parte, la loro genesi negli ambienti colti sia nobili sia borghesi della penisola italiana del sec. XVIII non rendono giustizia a questo territorio così pieno di contraddizioni, condizionando profondamente il viaggiatore tanto da precludere qualche volta, aprioristicamente, un viaggio in questa terra peregrina ³.

¹ *S'embarquer pour la Sicile, au siècle des lumières, c'était déjà un acte de courage* (TUZET, 1955, p. 200). La traversata per mare da Napoli a Palermo durava alcuni giorni e spesso *on tremble dans ces mers, plus encore dans celles qui sont opposées à la Sicile, de rencontrer des barbaresques* (RL, II, p. 322). A rendere ancora più difficile la traversata vi erano la precarietà delle imbarcazioni, eventuali sponamenti e burrasche (TC, p. 8; GT, p. 250-52).

² *Les premières provision d'un voyage de Sicile doivent être de bonnes lettres de recommandation* (HL, I, p. 3). Vengono redatte, per lo più, dalla classe nobile e dalla gerarchia ecclesiastica al fine di assicurare al visitatore ospitalità e accoglienza. In questa regione, le famigerate raccomandazioni sono una *chose sérieuse et n'est point un acte banal* (VL, p. 18), tanto che, quando il viaggiatore ne è sprovvisto, può imbattersi in una esperienza di ospitalità poco confortevole (DN, I, p. 275).

³ Soltanto a partire dalla 2ª metà del sec. XVIII che la Sicilia incomincia a rientrare

Tab. 1 - Quadro di corrispondenze degli Autori citati e delle opere esaminate

<i>Autore</i>	<i>Sigla</i>	<i>Naz.</i>	<i>Perm. in Sicilia</i>	<i>Opera</i>	<i>Data pubbl.</i>
C. ABBA (1838-1910)	AB	IT.	1860	Viaggi	1891
G.A. ARNOLFINI (1733-1791)	AR	IT.	1767-1768	Viaggi	1862
P. BALSAMO (1764-1816)	BL	IT.	1791-1808, 1810-1816	Giornale	1809
M.J. BORCH (COMTE DE) (post 1798)	BC	POL.	1776	Lettere	1782
P. BRYDONE (1741-1818)	BR	IRL.	1770	Lettere	1776
A. CREUZE DE LESSER (1771-1839)	CR	FR.	1801-1802	Viaggi	1806
V. DENON (1747-1825)	DN	FR.	1778	Viaggi	1785-1788
J. DRYDEN Jr. (1668-1701)	DR	INGL.	1700-01	Viaggi	1776
J. GALT (1779-1839)	GL	SCOZZ.	1809-10	Viaggi	1812
J.W. GOETHE (1749-1832)	GT	TED.	1787	Viaggi	1817
F.M. HESSEMER (1800-1860)	HS	TED.	1829	Lettere	1929, p.
J. HOUEL (1735-1813)	HL	FR.	1776-1780	Viaggi	1782-1787
W. IRVINE (1776-1811)	IR	SCOZZ.	1808-09	Lettere	1813, p.
A.W. KEPHALIDES (1789-1820)	KP	TED.	1815	Viaggi	1818-22
J.B. LABAT (1663-1738)	LB	FR.	1711	Viaggi	1730
J.H. RIEDESEL (von) (1740-1785)	VR	TED.	1767	Lettere	1831
M.J. ROLAND DE LA PLATIERE (1732-1793)	RL	FR.	1766	Lettere	1782
D. SESTINI (1750-1832)	SE	IT.	1774-77	Lettere	1779-84
F.L.G. STOLBERG (ZU) (1750-1819)	ST	DAN.	1792	Lettere	1794
H. SWINBURNE (1743-1803)	SW	INGL.	1777-78	Viaggi	1783-85
A. TOCQUEVILLE (1805-1859)	TC	FR.	1826-1827	Lettere	1866 p.
T.W. VAUGHAN (1776-1811)	VG	INGL.	1809-10	Lettere	1811
E. VIOLLET LE DUC (1814-1879)	VL	FR.	1836	Lettere	1860

p. = pubblicazione postuma.

Quando l'osservatore finalmente riesce ad approdare su questa isola, ai suoi occhi si presenta una realtà territoriale che non trova riscontro, se non in minima parte, in quelle immagini letterarie che avevano creato un paesaggio mitico, immaginario, ideale e queste suggestioni tralatizie, *destruens* e *costruens*, si cerca di disarticolargli in funzione di un pensiero razionale che tenta di analizzare, interpretare e ricostruire un territorio mutevole e contrastante come quello, appunto, della Sicilia dei secc. XVIII e XIX.

Una morfologia varia, una pedogenesi differenziata, condizioni climatiche determinate da temperature subtropicali e da fattori quali insularità, venti, incoerenti regimi pluviometrici nonché elementi economici, politici, sociali contribuiscono a creare un territorio che si enuclea in forti contrasti morfologici. In tale varietà di aspetti si distingue la fascia costiera nordoccidentale, dove *Vista più bella non poteva offrirsi* a Tocqueville (p. 9) che, approdando sulla spiaggia di Olivieri, nota che *non c'erano quelle lunghe barre di nuda sabbia che attristano l'occhio. Qui il mare lambiva il prato. A trenta passi dalla riva si scorgeva aloe immensi, lunghe file di fichi d'India e arbusti in fiore*; nella zona orientale risalta, invece, la pianura catanese di tipo alluvionale, fertile e ferace, dove *la vegetazione è così abbondante e varia, di una ricchezza di colori che né in Francia né nel resto d'Italia se ne ha l'idea* (VL, p. 9). Così anche Denon (I, p. 182) a Taormina, nella Val Demone, nei pressi del teatro, descrive con stupore il paesaggio che si perde nell'orizzonte: *tutte le fertili campagne alle pendici dell'Etna la ridente piana di "Leontium", che si allunga nel mare, con diverse punte che formano altrettante pianure*.

Chi si limitasse a visitare per mare le coste della Sicilia potrebbe facilmente crederla ricca e florida (TC, p. 12)⁴ mentre vi è una realtà territoriale diversa, soprattutto nell'interno dell'isola fino alla fascia costiera lambita dal mar Mediterraneo, caratterizzata da zone per lo più aride, fortemente disabitate, dove spesso regna il silenzio, l'abbandono e l'improduttività delle terre. Denon (I, p. 216) nel visitare tali aree si imbatte spesso *in città isolate, senza commercio, senza danaro, prive di strada, come l'antica Centuripinum*. I viaggiatori cercano di individuare le motivazioni di una simile condizione e, ignari dei molteplici fattori che nel tempo hanno portato al graduale abbandono di queste terre - diboscamento, impaludamento, incursioni piratesche, impoverimento podologico - ritrovano unicamente nella cattiva gestione territoriale del clero e della nobiltà e in una apatia, mollezza e negligenza

nelle mete di alcuni viaggiatori che richiamati dai vulcani, dai templi e da quei paladini della fede, quali i Cavalieri di Malta, si imbattono in quest'isola fino ad allora dimenticata, considerata incivile, barbara tanto da far esclamare a Creuzé de Lesser (p. 96): *L'Europe finit a Naples, et même elle y finit assez mal. La Calabre, la Sicile tout le rest est de l'Afrique. Dans la Sicile on ne trouve [...] presque aucune trace de civilitation*. A conferma di quanto l'immaginario collettivo in quest'isola fosse negativo basti consultare l'*Encyclopédie* (XXIV, p. 304), alla voce Palermo, dove si legge: *ville de la Sicile, avec un archevêché et un petit port*.

⁴ La descrizione di Tocqueville non tiene conto della realtà delle coste occidentali e del sud che si presentano, invece, deserte e tristi. La stessa Trapani viene, infatti, descritta da Denon (I, p. 256) senza giardini, senza ombra, senza legumi, trentaseimila persone mangiano come frutta solo quello che arriva per mare o quanto i muli vi trasportano da lontano. Così anche nell'andare a Mazara, seguendo la costa, il viaggiatore attraversa una regione arida e piatta (DN, I, p. 262). Anche Viollet (p. 24) scrive, al riguardo della costa del sud: *Rien n'égale la tristesse de cette côte sud: des déserts, des ruines; pas d'autre végétation que le palmier nain, quelques mimosas dépouillés, des cactus, et les touffes éparses d'une mousse brune, rude, sèche, se détachant sur des roches du plus beau gypse à grandes lamelles brillantes*. Cfr. RL (II, 374-376).

dei siciliani le cause di questa miserevole condizione (MOZZILLO, 1978, p. 303). In tutti gli spicilegi periegetici ricorre, quindi, una denuncia alla miope politica dei baroni, dei gabellotti, del clero, del governo e di chi di volta in volta deteneva il potere, costringendo, con i loro asfissianti dazi e con un uso improprio del terreno, i contadini al graduale abbandono delle terre e all'esodo verso centri urbani che potevano al massimo garantire una sopravvivenza stentata ⁵. Una Sicilia, dunque, *politicamente e non naturalmente povera* (RL, III, p.150), dove si potrebbe produrre molto di più *sans les impôts, trop forts* (RL, III, p. 325), senza un potere che vessa e che induce i Siciliani in un *decouragement absolu* che li porta ad *abandonner cette terre de promission, devenue pour eux une terre maudite* (RL, II, p. 428).

L'alimentazione della Sicilia, naturalmente, risente fortemente di questi fattori umani e fisici che condizionano e caratterizzano la realtà territoriale a cui corrisponde, poi, una varietà colturale e vegetativa che incide nel rapporto qualitativo e quantitativo delle derrate alimentari, in quanto la maggior parte della popolazione siciliana, soprattutto quella povera, si nutre dei prodotti "inferiori" della terra. Il territorio che il viaggiatore percorre va, dunque, distinguendosi nell'interno dell'isola per una coltura di seminativi asciutti che si espandono fino alla costa meridionale per poi cedere il posto alle colture più ricche che dominano, invece, nelle tuli periferiche (PECORA, 1974). In questa cornice paesistica così definita vanno ad inserirsi tutta una serie di sfumature, trasformazioni, soprattutto nei secc. XVIII e XIX, che portano alla graduale sostituzione del seminativo asciutto con forme intensive di utilizzo del suolo, con prevalenza della vite, degli agrumi e degli ortaggi. Il diario odeporico di Labat è una guida utile, nel sec. XVIII, per avere un'idea della produzione, anche se non quantitativamente elevata ⁶, a cui questa terra è vocata. *Doivent persuader*, scrive l'attento osservatore, *tout le monde que le fruits & les legumes y doivent être excellens* ⁷. Il primo

⁵ Tocqueville (p. 11) sintetizza bene il pensiero dei viaggiatori a riguardo della condizione economica nella Sicilia del sec. XIX: *I soli grandi proprietari fondiari sono in Sicilia i nobili e più ancora le comunità monastiche, due classi incuranti di ogni miglioria e da tempo abitate ai redditi di loro spettanza. I nobili li sperperano a Palermo o a Napoli, interessandosi ai possedimenti siciliani solo quando si tratta di pagare i propri conti. Ve ne sono certi che non hanno mai visitato le loro terre. Quanto ai monaci, abitudinari per natura, consumano tranquillamente i loro redditi senza pensare ad accrescerli. E il popolo che ha poco o punto interesse alla terra e i cui raccolti sono privi di sbocchi abbandona via via la campagna.*

⁶ Roland de La Platière (II, p. 361), parlando di Palermo, afferma che qui i frutti sono rari, soprattutto le mele e le pere che si importano da Napoli. Anche le prugne, le albicocche e le ciliegie sono quantitativamente e qualitativamente mediocri rispetto, invece, alla produzione di fragole che sono belle, abbondanti e deliziose.

⁷ Il padre Labat (V, p. 236 e sg.), vero buon gustaiolo, nei suoi scritti non può sottacere la prelibatezza della frutta polposa, che sembra farci gustare attraverso la sua doviziosa descrizione. Parla di fichi, utilizzati anche come dolcificante, medicamento, che possono essere mangiati tutto l'anno, di una *douceur charmante & d'une délicatesse*, qualità che non si ritrovano negli altri Paesi. Parla di agrumi, *grenades douces, & aigres toute l'année, des oranges, & des citrons de toute espece, des limes & des limons très gros & très bons* che, soprattutto nel sec. XIX, hanno avuto uno sviluppo prorompente, di ortaggi che rappresentano un sostituto della carne, soprattutto nel periodo quaresimale. *Pois verts*, gli asparagi, i carciofi, le melanzane *dentelées, épaisses, charnuës* che hanno *toute la bonté qu'on y peut désirer*, finocchi, broccoli. Così pure P. Balsamo (p. 50), nel suo viaggio fatto in Sicilia, racconta di varietà d'uva, di pere, mele, susine, albicocche, pesche. Arnolfini (p. 84 seg.) nel riportare la merce di esportazione, ci offre un quadro della produzione siciliana anche da

elemento caratterizzante e connotativo dell'alimentazione siciliana è dato dalla pregevole qualità di alcuni frutti polposi, di ortaggi e verdure. Uno scrittore modenese illustra anche la motivazione dell'attenzione degli italiani verso i cibi vegetali: *La prima è che la bella Italia non è tanto doviziosa di carenaggi quanto la Francia [...] perciò a noi fa di mestiere ingegnarci per trovare altre vivande da nudrir cotanta smisurata quantità di persone che si trovano in così picciolo circuito di terra. L'altra è per lo caldo grande che nove mesi dell'anno vi fa, che ci fa in guisa venire a noia la carne.* (CASTELVETRO, 1614, p. 141). Di certo ad un visitatore francese abituato a luculliani e interminabili pranzi, con abbondanti pietanze di carne, non era sufficiente un regime alimentare basato prevalentemente sul vegetativo e quindi, vi era una difficoltà intrinseca ad accettare e a comprendere il diverso. Uno dei più esigenti viaggiatori è l'economista Roland de La Platière (III, p. 246) che, nei pressi dell'Etna, trova alloggio in una fatiscente osteria, dove in un'unica sala è costretto a mangiare, dormire e lavorare. Nella totale precarietà e mancanza di ogni genere di utensili⁸, il viaggiatore impone all'oste di mettere al fuoco un *chapon, sì, Signora; un Cappone bello e grosso qui couroit & qu'on a tué à coups de pierres pour l'attraper, plumé, bouilli*, e non bastando richiede ancora *côtelettes de porc frais*, con mele, castagne, formaggio, pane e vino. Per una locanda questo tipo di pranzo era un'eccezione, un *unicum* che non rispecchiava per niente l'alimentazione semplice e frugale che contraddistingueva, invece, la gran parte dei contadini e dei poveri che vivevano nel più totale analfabetismo nutrizionale. Infatti, lo stesso Roland, durante le sue lunghe scorrerie, s'imbatterà in una desolazione e in una precarietà che lo lasciano attonito e perplesso, tanto da fargli esclamare che *on mange peu* in quella terra (RL, II, p. 341). Denon più volte, soprattutto nella zona sud occidentale, si ritrova completamente a digiuno (I, p. 270), così come De Borch (I, p. 120), che a Siracusa denuncia uno stato miserabile, dove in tutta la città vi è un solo *auberge* fatiscente che non possiede né letto, né tavolo, né scrivania e dove si mangiano dei *ragouts* fatti con carne di maiale che considera indigesta e con influenze negative sull'organismo dell'individuo. La situazione sembra non migliorare nell'800 a sentire Viollet (p. 48) che, dopo giorni di un'alimentazione *monotona* fatta di pasta, pane con anice, arance e gelato finalmente può mangiare un *gigot de mouton*.

Lontani dalle città, spesso senza la famigerata lettera di presentazione e senza poter imporre le proprie volontà, il viaggiatore si trovava a sperimentare una *koinè* alimentare semplice, di qualità quasi sempre infima, fatta dell'essenziale dove raramente la carne riusciva ad essere sulle tavole dei contadini che si nutrivano, invece, più comunemente di legumi, di verdure, di frutti stagionali, quali le castagne, di quella *soupe* (RL, III, p. 160) mangiata di sera, prima di addormentarsi, di cui parla Roland fatta di pane, elemento basilico anche se di grano scuro, di zucca, di finocchio e qualche volta di cipolla⁹.

A quest'alimentazione semplificata, imposta dalla necessità e dalla ricerca del sostentamento, legata strettamente alla stagionalità, alla possibilità d'acquisto, ai lu-

un punto di vista quantitativo. In riferimento ai legumi cita i fagioli bianchi, le lenticchie, l'orzo, la scagliola, seguono poi i pistacchi, le mandorle.

⁸ Il viaggiatore, ironicamente, descrive anche il servizio offertogli per questo pranzo. *On n'y connoît ni verrei, ni tasse; tout le monde boit au pot. Point de nappe: l'hôtesse, (in mio favore vedete) a détaché son voile, qui en a servi.* E lo direte poi, che colei di civiltà non se n'intende? *A l'égard des fourchettes, on n'use que de celles dont la nature nous a pourvus* (RL, III, p. 249).

⁹ Houel (I, p. 39) racconta di una *souper champêtre* basata su vino, pane e cipolla.

ghi e alla tradizione religiosa e popolare si oppone un regime alimentare di gusto, d'abbondanza, di ricercatezza, di sapori, di spezie, dove le pietanze sono qualitativamente e quantitativamente migliori. Contestualmente cambiano anche i deschi, gli usi, gli orari, le abitudini. Non ci ritroviamo più nella realtà precaria della locanda o della casa adattata all'occasione ad alloggio per il viaggiatore straniero, piena di fumo perché senza camino, dove la cucina funge da camera da letto ma in una realtà di ricchezza e di lusso che arriva ad emulare anche la stessa Parigi (RL, II, p. 343). Cambia anche la geografia dei luoghi. Dalla costa sud e dal centro ci spostiamo verso Catania, Messina, Palermo, città che accolgono tutta la *noblesse* dell'isola e tutta la gerarchia clericale che inevitabilmente, sensibile alle mode, va ad influenzare, con il reclutamento di cuochi napoletani e stranieri, il regime alimentare dell'isola. Questa pletura di aristocratici e uomini di chiesa, grazie alle abusate lettere di presentazione, accoglie con ogni riguardo questi viaggiatori nelle proprie città e nelle proprie dimore, riservando loro una ospitalità che da tutti gli stranieri francesi viene esaltata e apprezzata tanto da destrutturare quel τόπος che faceva della Sicilia un paese *le moins hospitalier de l'Europe* (CR, p. 89).

Diverse sono anche le consuetudini. A Palermo, la vita dei nobili si svolge soprattutto di notte. La colazione abitualmente viene servita alle 3 del pomeriggio e, *usque noctem*, tra passeggiate, teatro e conversazioni si svolge la vita dei *giovini signori* palermitani (DN, I, p. 236). Nel pieno della notte, lungo la marina, in un'oscurità foriera di *libertà clandestine*, vengono servite cene, grazie alla presenza di *traiteurs*. A parte la grande nobiltà che apre le proprie dispense e che offre oltre al vitto anche l'alloggio, la piccola aristocrazia accoglie i propri ospiti in quello che viene definito il *casino dei nobili*, un esempio *ante litteram* di club, dove i rinfreschi, che uniscono la metastorica nobiltà, vengono pagati dai singoli, tanto da far affermare a Roland de la Platière (II, p. 341) che è veramente difficile a Palermo che venga offerto un pranzo. Cosa in realtà si mangiasse in questi rinfreschi non ci è dato sapere da queste fonti ma sicuramente doveva essere un'alimentazione semplice, completa e gustosa tanto da far esclamare a qualche viaggiatore che a Palermo, *città gradevole e bella*, si mangia bene (DN, I, p. 248)¹⁰.

Dello stesso parere è anche il *poète des comestibles* (TUZET, p. 20), il monaco Labat¹¹ che, dopo il lauto pranzo domenicale nel convento di S. Girolamo a Messina, afferma (V, p. 125 e sg.) che *on mange gras*. Un pranzo basato su più portate di carne, alcune delle quali tritate e condite con pinoli, uva passa, limone, unite poi al dolce sapore della cipolla cruda e di quella cotta sotto la cenere nonché di pasta con cannella, frutta, formaggio ed eccezionalmente per loro un vitello arrosto, il tutto poi accompagnato da vino servito con brocche piene di neve. Queste pietanze, come afferma lo stesso monaco, non sono una consuetudine alimentare quotidiana del convento ma sono legate ad eventi particolari, quali, nella fattispecie, la domenica e la presenza di ospiti stranieri. Infatti, durante i giorni feriali le cene erano basate su alimenti di più facile reperimento, quale appunto il pesce che veniva fritto e speziato, la frutta, nonché il caffè e la cioccolata, quest'ulti-

¹⁰ Una testimonianza sull'alimentazione in Sicilia ci è offerta anche da Goethe (p. 280) che ci parla di *ortaggi squisiti, in specie l'insalata, che ha la dolcezza e il sapore del latte; si capisce che gli antichi la chiamassero lactuca. Ottimi l'olio e il vino, e potrebbero esser migliori se la produzione fosse più accurata. Pesci appetitosi, assai delicati. Di recente abbiamo pure trovato buonissime carni di manzo, che tuttavia qui non godono molto favore.*

¹¹ Seppur questo monaco rimarrà poco tempo in Sicilia e si confronterà con la sola realtà della vita monastica offre al lettore, comunque, un quadro dell'alimentazione interessante anche se parziale.

ma molto in uso nell'ambito ecclesiastico perché alimento di "magra", prescritto durante la quaresima secondo i precetti dei Gesuiti (MONTANARI, 1993, p. 158). Sia quello domenicale che quello feriale erano tipi di alimentazione molto lontani dall'immaginario del povero che poteva solo sperare nella carità di uno di questi frati che *sua sponte* avrebbe potuto far uso caritatevole delle sue portate di carne e pesce ma non di pane e vino; consuetudine questa sconosciuta al frate francese, che rimane fortemente meravigliato.

Un tipo di alimentazione, dunque, che qualifica una classe sociale, che porta in sé i germi del rinnovamento e della trasformazione, che è condizionata da fattori quali il clima, il territorio, i costumi e gli usi sociali e religiosi, che pur differenziandosi in quantità e qualità dalla tavola del ricco e del povero si basa sulla presenza di "erbe", frutta (BL, p. 51 e sg.) e pesce; la carne¹², invece, sia per ragioni di povertà e per caratteristiche territoriali - è più frequente l'uso in zone di pascolo - sia per motivi climatici, nelle tavole siciliane è un cibo raro, venendo mangiata *semel in anno* dai poveri e in occasioni di feste solenni, religiose e profane. A ciò si deve aggiungere che la Sicilia, ancora nei secc. XVIII e XIX, è fortemente ancorata a quel sistema feudale che vede nel *sapore forte della cacciagione* un segno di distinzione e di potere, pertanto, la carne ancora viene consumata dal nobile e agognata dal povero (MONTANARI, 1993, p. 188). Le carni, inoltre, che si trovano più facilmente sono quella suina e bovina mentre la carne ovina - pecora, agnello, capretto - condizionata dalla stagionalità è reperibile soprattutto nella città¹³; sempre, comunque, il loro gusto viene esaltato con la presenza di spezie e di aromi e sono accompagnate con verdura e pasta.

L'altro elemento presente sulla tavola siciliana e molto apprezzato dai viaggiatori è *il pesce* che prevale nella fascia costiera mentre scarseggia nell'interno. Tante le varietà a disposizione del visitatore: anguille, tonno (soprattutto la ventresca), sardine, acciughe, pescespada (BL, p. 158; AR, p. 113 e sg.).

Cause di ordine storico e sociale - urbanizzazione, crescita demografica, industrializzazione - inducono la popolazione europea dei secc. XVIII e XIX a richiedere derrate alimentari che per quantità e qualità erano scarse nelle loro aree. Nell'ambito del mercato alimentare europeo alla Sicilia si chiedevano in particolare frutta secca (soprattutto uva, fichi e mandorle), acciughe e tonno. I sistemi di conservazione in questa terra non potevano essere che l'essiccazione per la frutta secca e la salatura, considerate le tante saline che abbondavano nell'isola, per il pesce. Il pittore Houel riproduce, con dovizia di particolari, in una incisione (Fig. 1), un momento significativo della salatura delle acciughe e della loro sistemazione in barili di legno, tecnica che porterà a modificare completamente il sistema alimentare europeo snaturando e svincolando le derrate da quella stagionalità e da quel rapporto uomo-territorio che aveva condizionato e caratterizzato il mercato alimentare nei secoli precedenti.

Un altro elemento alimentare sottoposto a processo di conservazione e commercializzazione è la pasta che Denon (I, p. 301), ad Alicata, definisce tra le più bianche. In effetti, come avveniva per il pane così anche per questo alimento,

¹² Il consumo medio annuo individuale di carne è nel sec. XIX in Sicilia di kg 5,0 (TETI, 1998, p. 91)

¹³ *La carne di castro gentile si vende solo nella città così come quella di castro ordinario* (AR, p. 50). *In campagna, invece, la carne non suole vendersi in tutti i tempi né di tutte le qualità, solamente in tempo di villeggiatura si suol vendere carne di vacca, di bue e di porco* (AR, p. 53).

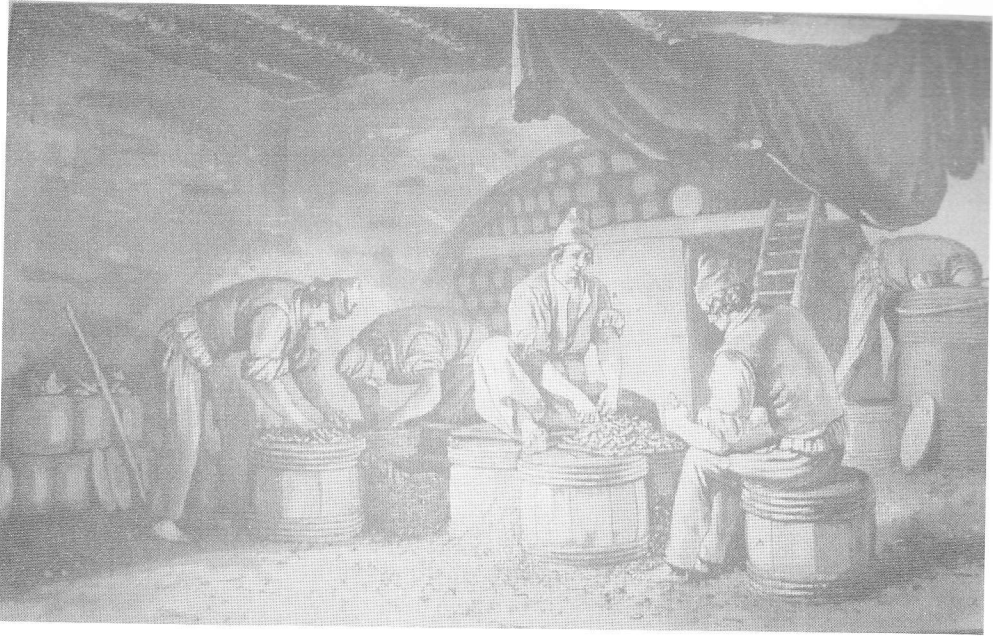


Fig. 1 - JEAN HOUEL, *Salatura delle acciughe*, incisione, cm 22x36.

Fonte: J. HOUEL, *Voyage pittoresque*, tav. XXV, vol. I.

a seconda del grano, si potevano avere diverse qualità. Pane bianco e pane nero, pasta bianca e pasta scura sono il prodotto di imprevedibili fattori umani e fisici che condizionano un rapporto atavico, indissolubile che le popolazioni hanno avuto nei confronti di questa derrata.

Dulcis in fundo non poteva mancare nella terra del miele, che, fino a quando non sarà soppiantato dallo zucchero, rimane l'unico e incontrastato edulcorante, la *gourmandise* dei Siciliani fatta di marmellate, di limonate, di sorbetti, di gelati. Quest'ultimi sono un alimento che accomuna il ricco e il povero, offerti a tutte le ore del giorno, di un gusto *plus fortes qu'à Paris* (RL, II, 351).

2. *L'alimentazione in Sicilia, tra povertà e ricchezza, nella percezione territoriale delle memorie odeporiche*

La scelta di analizzare alcune fonti periegetiche è stata mossa dall'esigenza di una trattazione che non si fermasse solo al dato letterario o al significato poetico e che, rifuggendo da osservazioni meramente descrittive, agiografiche e aneddotiche, riuscisse anche a fornire riflessioni e approfondimenti storici, geografici, antropico-sociali ed economici. Le fonti trattate, in particolare inglesi, risultano permeate da una matrice non solo cosmopolita e illuminista, ma anche liberale e liberista, così da essere funzionali ad un'analisi delle complesse dinamiche ed interazioni connesse al rapporto alimentazione-territorio, laddove l'alimentazione di una società agricola ed arcaica, come la Sicilia borbonica, riflette una peculiare morfologia territoriale ed insieme una politica economica retaggio di sistemi feudali e di dominazioni straniere.

L'erudito Swinburne distingue, per zone o valli ¹⁴, precise tipologie del paesaggio dell'Isola e delle risorse agricole corrispondenti. Nella *parte settentrionale e in quella meridionale della Val di Mazara il suolo è incredibilmente fertile* (SW, 2000, p. 42). *Da Palermo a Girgenti sino a Siracusa si alternavano, ad ulivi, pascolo e terreni incolti* (ST, 2003, p. 34), *vasti campi di grano insieme ad alcuni campi più piccoli che delimitano le macchie di agrumi* (SW, 2000, p. 76). *I campi sono recintati da aloe e fichi d'India* (ST, 2003, p. 45). Proseguendo verso Ovest e superando il fiume Salso, Swinburne giunge nella Val di Noto, *un'immensa pianura circondata da una catena montuosa*, al cui arido suolo per mancanza di acqua si opponevano distese fertili di grano (SW, 2000, p. 82). La presenza di vaste zone incolte è un punto sottolineato con enfasi da tutti i viaggiatori tanto che, lungo l'*ubertosissimo* litorale che *porta da Messina a Giardini, la parte coltivata è assai limitata in proporzione alle zone incolte* (BR, 1968, pp. 64-65). La morfologia del suolo, rigogliosa e nel contempo arida, risente, infatti, del clima mediterraneo che alterna alla siccità estiva le piogge stagionali concentrate nei mesi invernali, anche se il mare, in parte, contribuisce a stabilizzare la temperatura (ST, 2003, p. 245) mitigandone i valori. Inoltre, la compresenza di paesaggi segnati da forti contrasti altimetrici delinea una differenziazione subregionale significativa anche in termini di fertilità.

Un esempio lo ritroviamo nella descrizione della Val di Demone che, dalle zone pedemontane dell'Etna sino ai declivi collinari lungo tutta la costa orientale e settentrionale dell'Isola, fatta eccezione per i rilievi montuosi dei Nebrodi e dei Peloritani, era coltivata ad agrumi, *vigneti e orti irrigati da corsi d'acqua* che sovente *azionavano fila di mulini* (SW, 2000, p. 89). Si rivela una spiccata presenza di coltivazioni arboree: *aranci, limoni, bergamotti, melograni* (ST, 2003, p. 14) *di notevoli dimensioni e di qualità sovrappina* (BR, 1968, p. 124). Dryden racconta ¹⁵ di vaste distese di *alberi da frutto sprofondata nella cenere* del fertile terreno etneo, alternati a vigneti (DR, 1999, p. 17). L'abate Sestini distingue la Val di Demone dalle altre valli sia per la copiosa produzione di vini, di olio e di frutta ma anche per l'inferiore produzione del frumento soprattutto se paragonata a quella della Val di Mazara (SE, 1779-84, vol. I, p. 218). Per contro, questa ultima zona, *non essendo ricca di acqua come quella settentrionale ha una penuria di arance* (ST, 2003, p. 62). Molti dei successivi viaggiatori sottolineano tali distinzioni, come lo scrittore G.C. Abba, il quale, giunto nella campagna nei pressi di Catania, scopre una *coltura sapiente* che gli fa immaginare di essere in un'altra regione rispetto ai luoghi quasi *selvatici* dell'entroterra occidentale dell'Isola (AB, 1891, p. 99).

Tali puntuali osservazioni sulle valli siciliane rispecchiano una lenta trasformazione intensiva, sottolineando quanto furono determinanti i caratteri morfologici e produttivi dominati dal latifondo cerealicolo (LUPO, 1990, p. 20). Se le congiunture internazionali e le nuove domande del mercato giocarono un ruolo predominante nella graduale evoluzione, verso una destabilizzazione della produ-

¹⁴ Sin dalla dominazione araba nel Medioevo, la Sicilia veniva divisa in tre "valli", rispettivamente Val di Mazara, Val di Demone e Val di Noto. La prima valle definiva il territorio della Sicilia occidentale; la Val di Demone, invece, si estendeva per la parte settentrionale dell'isola dominata dalle catene montuose dei Nebrodi, delle Madonie e dei Peloritani; infine la Val di Noto, ad est della valle di Mazara e a sud di quella del Demone (AMICO, 1855, vol. I, p. 23).

¹⁵ J. Dryden Jr. giunge in Sicilia nel 1700. Non è forse casuale il fatto che non precisi se fra gli alberi da frutto vi sono anche agrumi, che in quel periodo non erano ancora molto diffusi, seppur presenti.

zione estensiva, è vero, però, che la qualità e la quantità dei prodotti consumati abitualmente rientravano in una logica ben più complessa (KULA, 1963, p. 256). In realtà l'articolato meccanismo delle *propensioni umane al consumo* (KULA, 1963, p. 261) riposava nel rapporto tra risorse e produzione che era permeato dalla persistenza del latifondo con la gestione a terraggio (ST, 2003, p. 254). Significativa è la descrizione del sistema di conservazione del grano nei caricatori regi, la cui gestione era sospettata di parzialità a favore dei *grandi proprietari*, determinando un *vero e proprio monopolio* (SW, 2000, p. 50; SE, 1779-84, vol. I, pp. 216-39). Le pagine periegetiche analizzano le interazioni tra l'ambiente, le sue risorse e la produzione agricola. Si interrogano sulle pratiche improprie nella coltivazione degli ulivi, in alcune zone danneggiati da precoci raccolte, così da produrre un olio ottimo come combustibile (ST, 2003, p. 249), e delle viti, sottoposte ad una cattiva potatura e ad una scarsa selezione delle uve (SW, 2000, p. 43). Un aspetto degno di nota è il confronto con le tecniche agricole e il commercio straniero, soprattutto in riferimento alla presenza commerciale e militare degli inglesi nell'isola nel primo Ottocento. Al riguardo, il romanziere J. Galt ricorda la produzione del pregiato vino Marsala (GL, 1813, pp. 67-68), ad opera dell'inglese J. Woodhouse nel 1773, che costituì un modello di produzione vinicola seguito da altri produttori e commercianti stranieri ¹⁶.

Lontano quindi dalle accelerazioni e dalle trasformazioni della rivoluzione agraria, che nel periodo in esame interessarono l'Europa centro-settentrionale, la corografia insulare siciliana, tra il '700 e l'800, delinea un quadro alimentare pieno di contraddizioni, espressione di una lotta quotidiana per la sopravvivenza di una società costretta a misurarsi con l'incapacità di gestione e di coordinamento funzionale delle significative potenzialità territoriali. Inoltre, le fonti in esame, pur non fornendo dati quantitativi, consentono di ricostruire le abitudini e i principali tipi alimentari, anche in relazione alle differenziazioni sociali (Fig. 2).

I cibi di base erano legati all'area mediterranea e alla produzione di una società contadina dove *tutto il lavoro è fatto con la zappa; con questo metodo si coltivano notevoli quantità di grano e legumi* (SW, 2000, p. 43), un binomio agronomico e nutritivo che, accompagnato da olio d'oliva, vino, frutta, e ortaggi cercava di sopperire alle ridotte quantità di cibo. Si delinea un'alimentazione semplice dove i pasti erano limitati nella quantità, *frugalissimi e temperati* (BR, 1776, p. 191; GA, 1813, p. 40), salvo eccezioni di alcuni ordini monastici o famiglie nobiliari e di particolari occasioni per ricevimenti e festeggiamenti; con l'abitudine, nelle zone interne, di mangiare *una sol volta ogni ventiquatt'ore* (LV, 1885, p. 218). In effetti, si rileva una differenza tra alcune zone costiere e la povertà del desolato territorio dell'entroterra ¹⁷. Nella tappa da Alcamo a Castelvetro, Hessemer ¹⁸ si fermò in una stalla di contadini che offrirono come *giaciglio sterpi secchi di fave*, ma non avevano cibo, e poi da un doganiere, molto ospitale, che aveva *solo vino pane e frutta* (HS, 1992, p. 81). Per contro, Palermo, Trapani, Messina e Cefalù sono citate dalla maggioranza dei viaggiatori per l'abbondanza ittica, in particolare del tonno e del pesce spada, insieme alla pesca di sarde, alici, *spigole e cefali*

¹⁶ Si ricordano gli inglesi Ingham, Whitaker e Sanderson (TREVELYAN, 1997).

¹⁷ La campagna e i piccoli comuni avevano carenza di cibo per mancanza di possibilità di conservazione attraverso la tecnica del ghiaccio (KP, 1818-22, p. 264), ed anche per la presenza di una rete viaria non funzionale, con conseguenti difficoltà per il commercio interno.

¹⁸ Architetto tedesco venuto in Sicilia per un viaggio d'istruzione (DI MATTEO, 2000, vol. 2, p. 52).

che, secondo alcune delle memorie esaminate, venivano pescati anche lungo il corso dei fiumi, tra i quali il Platani (DR, 1776, p. 25; SW, 2000, p. 59-60). Era questa una ricchezza limitata solo in certe zone, legate al fiorente commercio delle *industrie* di conservazione del pesce e della produzione di sale (SW, 2000, p. 142) ed in effetti, il pesce non era *facile da trovarsi* (KP, 1818-22, p. 264) soprattutto in *certe stagioni* (GA, 1813, p. 27): un'ulteriore riprova di come le risorse naturali della geomorfologia insulare non erano sfruttate per contribuire al fabbisogno alimentare globale dell'Isola, ma solo per garantire il commercio estero e i poteri locali¹⁹. Un altro significativo esempio è la descrizione della prosperità di Palma, centro sulla costa occidentale, dove il vino è *molto apprezzato*, i *macaroni sono molto buoni* e il *pane è bianco e buonissimo* e *si potevano avere uova fresche, carne di maiale e cacciagione* (SW, 2000, p. 77). Tale riscontro sottolinea un'eccezione nella varietà descritta, laddove la carne di vitello, di capretto e di pollo era una rarità e molto costosa (KP, 1818-22, p. 191), soprattutto se questa mancanza si paragona al consumo degli stessi viaggiatori, non solo nobili ma anche borghesi, nel paese di provenienza²⁰ (GA, 1813, p. 27). Le fonti in esame sottolineano unanimemente che solo le più ricche tavole nobiliari e clericali²¹ potevano vantare la varietà delle portate a base di carne, soprattutto in occasione dei banchetti²². Il consumo alimentare abituale del resto della popolazione rinunciava, quindi, ad un cibo proteico come la carne, e soffriva anche la carenza di latte²³, di burro e di uova (LV, 1885, p. 222). Come afferma P. Balsamo²⁴, ciò trova spiegazione nello scarso numero di pascoli bovini (BALSAMO, 1983, p. 14), dato che i pascoli seppur presenti erano prevalentemente ovini (LAUDANI, 2003, p. 57). La penuria del bestiame era dovuta alla stagionalità e all'insufficienza di acqua, caratteristiche del latifondo, e alla ciclicità del maggese che con la sua tecnica di rotazione, nel lasciare incolto il terreno a riposo, non garantiva una resa ottimale del foraggio (BALSAMO, 1983, pp. 9-10 e 15). Pertanto, la qualità della carne e del latte era compromessa proprio dalla conseguente transumanza, finalizzata alla ricerca di una *rada vegetazione nelle colline dell'interno* (SMITH, 1990, p. 522).

¹⁹ In questo settore vi erano tecniche arretrate della navigazione e della pesca, oltre alla minaccia della pirateria, che, dopo il 1815, si avviò ad un significativo declino (SMITH, 1990, pp. 498-500).

²⁰ Nella prima metà dell'800, proprio a partire dall'Inghilterra, si registrò, anche nella piccola e media borghesia un maggiore consumo di carne, nonostante in Europa tale consumo fosse costantemente basso tra il sec. XVIII e i primi del XIX (MONTANARI, 1994, pp. 190-93).

²¹ Uno degli ordini più ricchi della Sicilia orientale erano i Benedettini di Catania, spesso citati dai viaggiatori in esame. Tra i molti registri ordinari, divisi per anni, il 694, relativo alla spesa giornaliera per il periodo 1789-1790, indica che la comunità mangiava più volte alla settimana varie qualità di carne, in particolare quella di piccione, cfr. ARCHIVIO DI STATO DI CATANIA (ASCT), *Fondo Benedettini*, reg. 694.

²² Tra i diversi che vengono descritti è degno di nota il banchetto agrigentino a cui partecipò il precettore irlandese P. Brydone, famoso per la ricchezza del vasellame tutto d'argento, per la varietà di portate e per la qualità della carne (BR, 1968, p. 171).

²³ Il latte era difficile da trovare (LV, 1885, p. 222), come sottolinea Abba riferendosi ad un giovane che, trionfante, gli aveva procurato una scodella di latte (AB, 1891, p. 58).

²⁴ Insigne economista (1763-1816), apprese le più avanzate pratiche agronomiche in Inghilterra, entrando in contatto con i teorici del liberismo. L'ufficiale T. Vaughan tradusse in inglese il *Giornale di viaggio* dell'agronomo siciliano, inserendolo nella pubblicazione delle sue lettere, resoconto del soggiorno in Sicilia (VAUGHAN, 1811).

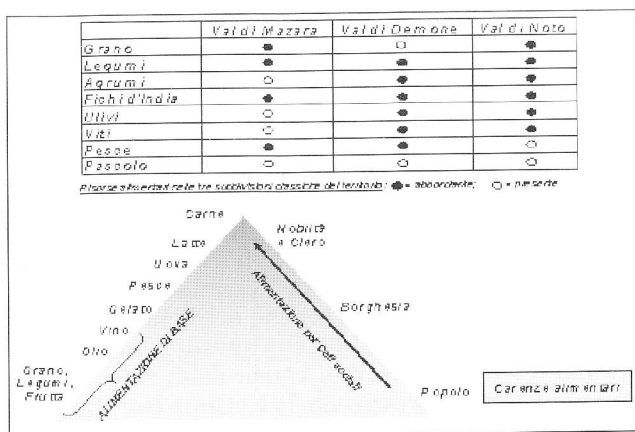


Fig. 2 - Tipi alimentari in Sicilia desumibili dalla consultazione delle memorie di viaggio (secc. XVIII-XIX).

In accordo con i resoconti di viaggio, l'alimentazione dei siciliani risulta essere penalizzata e segnata da differenze sociali per quel che concerne la qualità e solo in parte nella quantità²⁵. Il giornalista P. Levi, venuto in Sicilia come volontario in occasione dell'epidemia di colera del 1875 a Palermo, riconosce i segni della malnutrizione delle tipiche malattie endemiche²⁶, quali la clorosi, il rachitismo e la scrofola, *nel pallore dei volti, negli occhi, i capelli e i denti non disegnati come vorrebbe la bellezza* (LV, 1885, p. 224). È senza dubbio vero che le dinamiche naturali e culturali che si intrecciano nella storia del cibo denunciano, proprio in relazione alle carenze alimentari, non solo il rischio di morte, ma, in una società che vede diminuire le incidenze delle carestie, la capacità di sopravvivenza in termini di adattamento (LIVI BACCI, 1993, p. 58). Un esempio concreto di adattamento alle carenze nutritive era, insieme alla diffusione dei legumi, l'abbondanza di frutta, in particolare arance²⁷ e fichi d'india. Questi ultimi, crescendo spontaneamente ovunque, erano di largo consumo, grazie anche al loro sapore dolce e rinfrescante (HS, 1992, p. 91). Il valore nutritivo degli agrumi viene elogiato da tutti i viaggiatori e Sestini ne esamina vari tipi distinguendoli per zona di maggior produzione (SE, 1779-84, vol. III, lettera VII). Le arance senza sugo erano molto consumate nelle tavole siciliane, dove si usava prepararle con vino e zucchero, anche se la coltivazione di tale agrume richiedeva solo luoghi montuosi e terreni asciutti (SE, 1779-84, vol. III, pp. 156-58). Altrettanto importanti i limoni che, come le arance, venivano utilizzati in medicina (ST, 2003, p. 21). L'uso dei legumi, invece, sopperiva alle carenze di proteine animali: la farina di ceci o di fave e i fagioli bianchi erano la base dell'alimentazione, accompagnati da alcune verdure e dalle minestre. La minestra, a differenza della pasta²⁸, era un piatto comune nella dieta sia del pove-

²⁵ Le carestie erano meno ricorrenti rispetto al sec. XVII. Vi furono 2 gravi momenti di crisi economica: nel 1764-65 e nel 1816-17 (LIVI BACCI, 1993, p. 85).

²⁶ Per un'analisi scientifica delle malattie endemiche nel periodo storico in esame, cfr. *Dictionnaire Encyclopedique des Sciences Médicales*, MDCCCLXXXIX.

²⁷ Gli agrumi sono di origine araba (AMARI, 2002, p. 297).

²⁸ Sino a tutto il sec. XIX i maccheroni erano un piatto che veniva preparato solo per i giorni di festa e si condivideva con il caciocavallo grattugiato (LV, 1885, p. 222).

ro sia del ricco (LV, 1885, p. 222; DR, 1999, p. 26). Un altro elemento che non operava distinzioni sociali ma che differenziava la cucina siciliana da quella francese e inglese, era la commistione di zuccheri²⁹ e spezie (SW, 2000, p. 48), cosicché ogni piatto conteneva lo zucchero (VR, 1997, p. 113). Ma il piatto più descritto nelle pagine periegetiche è il gelato di frutta, di cioccolato etc. (ST, 2003, p. 199), che perfino i contadini si godevano (BR, 1968, p. 83) e che si riteneva avesse proprietà mediche decongestionanti (ST, 2003, p. 199). Al gelato era associato l'indispensabile e prezioso commercio della neve, unico prodotto naturale per conservare cibi o acqua gelata, il più ardente desiderio di ogni siciliano (IR, 1799, p. 28). Infatti, sino all'introduzione industriale della produzione del ghiaccio, in Sicilia, si procedeva alla conservazione della neve in grotte o conche artificiali, neviere, per poi avviare un fiorente commercio (ST, 2003, p. 199) che avveniva non solo con muli carichi di panieri di neve ma anche per nave, a causa della rete viaria deficitaria. Al riguardo, il Sestini, nella lettera di congedo da Catania (settembre 1777), scrive di essersi imbarcato per Noto in una piccola barca di neve³⁰.

Si noti, a questo proposito che anche per percorsi di breve distanza si poteva essere costretti ad utilizzare la nave, così come, nel desiderio di esplorare le zone interne, tutti i viaggiatori si ritrovarono a percorrere strade impraticabili e non pavimentate³¹, con muli, cavalli e lettighe³², a volte anche a piedi, spesso accompagnati da guide scelte, non solo per la difficoltà dei percorsi ma anche per la protezione da gruppi di banditi. Erano, infatti, gli stessi nobili siciliani o autorità inglesi o spagnole che, accogliendo i viaggiatori, mettevano a disposizione la loro protezione per il viaggio (BR, 1968, p. 53). Il senso profondo dell'ospitalità, scoperto nelle case principesche e tra la gente comune, è un tratto distintivo di ogni memoria odeporica³³. Alla ricchezza conviviale e di amicizia si contrappongono strutture di accoglienza e di ristorazione da tutti ritenute inadeguate per la pessima igiene e per la mancanza dei più elementari servizi. Emblematica, al riguardo, è la descrizione di una locanda di Fiumedinisi, vicino Taormina: *its consist of an immense range of open stalls for the mules and wretched lofts above, they call rooms* (VG, 1811, Lettera II).

²⁹ Il gusto dolce ed insieme salato trova conferma nei registri straordinari dei Benedettini, dove nell'elenco degli ingredienti per la preparazione degli antipasti, sfogliatine di interiora, si affiancavano al miele e allo zucchero (ASCT, Fondo Benedettini, reg. 741).

³⁰ Riguardo tale commercio marittimo è interessante il confronto con uno dei tanti documenti che attestano i controlli sanitari sulle navi che da Catania portavano la neve a Malta (ASCT, Intendenza Borbonica, busta 983).

³¹ La descrizione di una delle tante strade nelle zone pedemontane della Val di Demone, *the very wost road in Sicily* (VG, 1811, lettera XII) coincide con il giudizio di piccoli centri della Val di Mazara: *narrow streets and mean-looking houses* (VG, 1811, lettera X).

³² La lettiga era una sorta di sedile a due posti trainato da muli (VG, 1811, lettera IX).

³³ Significativa è l'accoglienza offerta a Swinburne da un notaio di Calatafimi che offrì il proprio letto (SW, 2000, p. 40).

BIBLIOGRAFIA

Testi di riferimento comune:

- G. ARENA, *Fonti per lo studio della qualità della vita a Roma nei secc. XVI-XIX: i diari di viaggio degli scrittori stranieri*, in G. ARENA (a cura di), *Ambiente urbano e qualità della vita*, "Atti del Secondo Seminario Internazionale di Geografia Medica (Cassino, 4-7.12. 1985)", Perugia, Rux, 1986, pp. 169-201.
- S. DI MATTEO, *Viaggiatori stranieri in Sicilia dagli Arabi alla seconda metà del XX secolo. Repertorio, Analisi, Bibliografia*, Palermo, ISSPE, 2000.
- M. MONTANARI, *La fame e l'abbondanza*, Roma - Bari, Laterza, 1993.
- A. PECORA, *Sicilia*, Torino, UTET, 1968.

Per il § 1 - *I viaggiatori francesi tra necessità e gusto alimentare nella Sicilia dei secc. XVIII e XIX*:

- G. A. ARNOLFINI, *Giornale di viaggio e quesiti sull'economia siciliana*, in C. TRASSELLI (a cura di), Caltanissetta, Roma, S. Sciascia, 1962.
- P. BALSAMO, *Giornale del Viaggio fatto in Sicilia e particolarmente nella Contea di Modica*, Palermo, Reale Stamperia, 1809.
- M. J. de BORCH, *Lettres sur la Sicile et sur l'île de Malthe de monsieur le comte de Borch ... écrites en 1777. Pour servir de supplement au voyage en Sicile et a Malthe de monsieur Brydonne*, Turin, chez les freres Reycends, 1782, voll. 2.
- G. CASTELVETRO, *Brieve racconto di tutte le radici, di tutte l'erbe e di tutti i frutti che crudi o cotti in Italia si mangiano*, in L. FIRPO (a cura di), *Gastronomia del Rinascimento*, Torino, UTET, 1974.
- V. DENON, *Settecento siciliano: traduzione del Voyage en Sicile di Dominique Vivant Denon, illustrata da centotrenta tavole tratte dal Voyage pittoresque ou Description des royaumes de Naples et de Sicile di Richard de Saint-Non*, in A. MOZZILLO e G. VALLET (note e introduzione a cura di), L. MASCOLI (traduzione e note al testo a cura di), Palermo, Napoli, Società editrice storia di Napoli e della Sicilia, 1979, voll. 2.
- M. CREUZÉ DE LESSER, *Voyage en Italie et en Sicilie, fait en 1801. et 1802., par M. Creuze de Lesser, membre du corps legislatif*, Paris, l'imprimerie de p. Didot l'aîné, 1806.
- Encyclopédie, ou Dictionnaire raisonné des sciences, des arts, de métiers, par une société de gens de lettres. Mis en ordre & publié par m. Diderot... & quant à la partie mathématique, par m. d'Alembert...*, Lausanne, Société typographique, 1778-81, voll. 36.
- J. W. GOETHE, *Viaggio in Italia*, in E. CASTELLANI (traduzione a cura di), H. von EISEN (commento a cura di), R. FERTONANI (prefazione a cura di), Milano, Mondadori, 1983.
- J. HOUEL, *Voyage pittoresque des isles de Sicile, de Malte et de Lipari*, Paris, Inprimerie de Monsieur, 1782, voll. 4.
- J. B. LABAT, *Voyage du Pere Labat en Espagne et en Italie*, Paris, Delespine 1730, voll. 8.
- A. MOZZILLO, *La frontiera del Grand Tour: viaggi e viaggiatori nel Mezzogiorno borbonico*, Napoli, Liguori, 1992.
- M. J. ROLAND DE LA PLATIERE, *Lettres écrites de Suisse, d'Italie, de Sicile et de Malthe, Par feu Jean Marie Roland, ancien inspecteur des Manufactures de France, et Ministre de l'intérieur*, Paris, Bidault, 1780, voll. 6.
- V. TETI, *Le culture alimentari nel Mezzogiorno continentale in età contemporanea*, in "Storia d'Italia", Annali 13, *L'alimentazione*, a cura di A. CAPATTI, A. De BERNARDI e A. VARNI, Torino, Einaudi, 1998.
- A. DE TOCQUEVILLE, *Viaggi*, in U. COLDAGELLI (a cura di), Torino, Bollati Boringhieri, 1997.
- H. TUZET, *La Sicile au XVIII siècle vue par les voyageurs étrangers*, Strasburgo, Edizioni Heitz, 1955.
- E. VIOLET-LE-DUC, *Lettres sur la Sicile a propos des evenement de juin et de juillet 1860*, Paris, Bance fils e F. Chamerot, 1860.

Per il § 2 - *Alimentazione in Sicilia, tra povertà e ricchezza, nella percezione territoriale delle memorie odepatiche*:

- G.C. ABBA, *Da Quarto al Volturmo. Noterelle d'uno dei mille*, ristampa, Roma, Istituto Poligrafico dello Stato, 1956, pp. 167.
- M. AMARI, *Storia dei mussulmani in Sicilia*, ristampa, Firenze, Felice Le Monnier, 2002, voll. 3, pp. LVI-408; XVI-392; 640.
- V. AMICO (a cura di), *Dizionario Topografico della Sicilia*, Palermo, Arnaldo Forni, 1855, voll. II, pp. 636; 673-XXI.
- P. BALSAMO, *Memorie inedite di pubblica economia ed agricoltura*, ristampa, Caltanissetta - Roma, Salvatore Sciascia Editore, 1983, pp. 29; XII-202.
- P. BRYDONE, *Viaggio in Sicilia e a Malta*, in V. FROSONI (a cura di), trad. di F. MARENGO e M.E. ZUPPELLI, Milano, Longanesi & C., 1968, pp. 290.
- Dictionnaire Encyclopedique des Sciences médicales*, Paris, G. Masson Libraire del'Académie de Médecine, MDCCCLXXXIX, voll. C.
- J. DRYDEN jr., *Un viaggio in Sicilia e a Malta nel 1700-1701*, R. PORTALE (a cura di), La Spezia, Agorà Edizioni, 1999, pp. 54.
- J. Galt, *Voyages and Travels in the Years 1809, 1810, and 1811 containing Statistical, Commercial and Miscellaneous Observations on Gibraltar, Sardinia, Sicily, Malta, Serigo and Turkey*, Londra, 1813, 2ª ed., pp. XVI-435.
- F. M. HESSEMER, *Lettere dalla Sicilia*, M.T. MORREALE (a cura di), Palermo, Sellerio, 1992, pp. 208.
- W. IRVINE, *Letters on Sicily*, Londra, 1813, pp. LXXI-259.
- A. W. KEPHALIDES, *Reise durch Italien und Sicilien*, Lipsia, 1818-22, voll. 2, pp. XIII-334; VIII-396.
- W. KULA, *Problemi e metodi di storia economica*, Milano, Cisalpino-Goliardica, 1963, pp. IX-662.
- S. LAUDANI, *Agricoltura e commercio tra Sette e Ottocento*, in F. BENIGNO e G. GIARRIZZO (a cura di), *Storia della Sicilia*, Roma-Bari, Laterza, 2003, vol. II, I-VI, p. 241.
- P. LEVI, *Non conosci il bel suol*, Palermo, 1885, pp. XI-287.
- M. LIVI BACCI, *Popolazione e alimentazione. Saggio sulla storia demografica europea*, Bologna, il Mulino, 1993, pp. 192.
- S. LUPO, *Il giardino degli aranci. Il mondo degli agrumi nella storia del Mezzogiorno*, Venezia, Marsilio, 1990, pp. XIII-298.
- D. SESTINI, *Lettere del signor abate D. S. scritte dalla Sicilia e dalla Turchia a diversi suoi amici in Toscana*, Firenze - Livorno, 1779-84, voll. VII, pp. 242; 218; 231; 215; 210; 221; 223.
- D. M. SMITH, *Storia della Sicilia medievale e moderna*, Roma - Bari, Laterza, 1990, pp. 789.
- F. L. G. ZU STOLBERG, *Viaggio in Sicilia*, G. PULVIRENTI (a cura di), trad. di V. SCUDERI, La Spezia, Agorà, 2003, pp. XXXI-268.
- H. SWINBURNE, *Viaggio nelle due Sicilie negli anni 1777-1780*, M. G. NICOLosi (a cura di), La Spezia, Agorà, 2000, pp. LIX-180.
- R. TREVELYAN, *Principi sotto il Vulcano. Storia e leggenda di una dinastia di gattopardi anglosiciliani dai Borboni a Mussolini*, Milano, Rizzoli, 1977, pp. 468.
- T. W. VAUGHAN, *A View of the Present State of Sicily: its Rural Economy, Population and Product, particularly in the Country of Modica, with an Appendix containing Observations on its General Character, Climate, Commerce, Resources etc. from a Late survey of the Abate Balsamo, to which are added, with Notes throughout the Work, an Examination of the Sicilian volunteer Sistem and Extracts from Letters written in Sicily in 1809 and 1810 by T. W. V.*, Londra, 1811, pp. LLV-XCIII.
- J. H. VON RIEDESEL, *Viaggio in Sicilia*, in M. TROPEA (a cura di), trad. di G. CHRISTMANN SCOGGIO, Caltanissetta, Edizioni Lussografica, 1997, pp. 137.

Fonti archivistiche:

ARCHIVIO DI STATO DI CATANIA, *Fondo Benedettini*, regg. 694; 741.

ARCHIVIO DI STATO DI CATANIA, *Intendenza Borbonica*, cat. VII, 1818-1860, busta 983.