

DOMENICO VENTURA

VITE, ZOLFO E UN PRETE INNOVATORE
NELLA SICILIA BORBONICA:
DIEGO COSTARELLI (ACIREALE, 1854)

“Il periodo tra il 1815 e il 1860 segnò in Europa una vera esplosione dell’interesse del ceto notevole agrario per la *modernizzazione* dell’agricoltura”. E il suo impatto fu “particolarmente significativo nelle periferie d’Europa, cioè nelle aree che dal punto di vista politico, sociale ed economico si cominciavano a trovare, rispetto ai centri dell’economia mondiale, in una situazione di arretratezza”. Laddove “la classe dei proprietari terrieri non solo era particolarmente numerosa, ma era anche l’unica a disporre del capitale economico, politico e culturale necessario per formulare un’ipotesi *modernizzatrice*; era l’unica forse che aveva da guadagnare dal mantenimento dello status quo, ma anche quella che aveva più da perdere nel caso che l’iniziativa di una qualche *modernizzazione* venisse da altri settori, democratici o rivoluzionari”.

Questa lunga citazione tratta dal bel saggio della Petruszewicz, *Agronomia: innovatori agrari nelle periferie europee dell’Ottocento* (1). mi è sembrata la più adatta ad evocare quel particolare contesto europeo di primo Ottocento nel quale una élite di proprietari terrieri colta, informata ed attiva si candidava a dirigere il processo di modernizzazione in atto. Specie poi che, e questo a partire dagli anni quaranta del secolo, “l’arte agraria dei padri

(1) M. Petruszewicz, *Agronomia: innovatori agrari nelle periferie europee dell’Ottocento*, in *Storia dell’agricoltura italiana in età contemporanea*, III, *Mercati e istituzioni*, a cura di P. Bevilacqua, Venezia 1991, pp. 295-296.

smetteva d'essere tradizione e consuetudine per divenire scienza applicata di frontiera" (2) grazie al contributo rivoluzionario della chimica: nel 1844, infatti, l'opera del tedesco Liebig veniva resa di più agevole consultazione sia in una traduzione in francese che in una riduzione in italiano (3).

Ancora la detta citazione con quel continuo ripetersi del termine "modernizzazione" - da me volutamente riportato in corsivo - ci consegna l'immagine di un Sud che si scopre sempre meno refrattario ad ogni stimolo di cambiamento. Un Sud per il quale concetti quali "immobilismo" e "arretratezza" cedono sempre più il posto a quelli di "lento dinamismo" e, per l'appunto, di "modernizzazione", forse anche "difficile" o "sommersa", ma comunque di "modernizzazione" (4).

Ed il caso che qui andrò ad illustrare va annoverato senz'altro tra quegli "atti d'intelligenza" (5) che portarono alla diffusione di

(2) C. Fumian, *Scienza ed agricoltura. Aspetti comparati dell'istruzione agraria superiore in Europa (1840-1875)*, in *Innovazione e modernizzazione in Italia fra Otto e Novecento*, a cura di E. Decleva, C.G. Lacaita, A. Ventura, Milano 1995, p. 19.

(3) J. Liebig, *Chimie appliquée à la physiologie végétale*, Paris 1844 e G. Liebig, *La chimica applicata all'agricoltura e alla fisiologia*, Vienna 1844. Sebbene accolta in Italia con generale scetticismo (I. Cantù, *L'Italia scientifica contemporanea*, Milano 1844), l'opera del Liebig non mancò di avere anche dei sostenitori entusiasti come l'agronomo milanese Gaetano Cantoni (A. Galbani, *La modernizzazione in agricoltura: scienza e tecnica nella lotta alla pebrina. Il contributo di Emilio Cornalia e di Gaetano Cantoni*, in *Innovazione e modernizzazione in Italia* cit., pp. 56-122). Vedi anche P.M. Hohenberg, *Chemicals in Western Europe: 1850-1914. An Economic Study of Technical Change*, Chicago 1967; A. Saltini, *Storia della scienza agraria*, Bologna 1979, pp. 267-276.

(4) Del tutto ingiustificata appare, quindi, l'assenza di un qualsiasi contributo riguardante il Meridione tra i dodici saggi che costituiscono il volume già citato *Innovazione e modernizzazione in Italia fra Otto e Novecento*.

(5) L'espressione è di G. Corona - G. Massullo, *La terra e le tecniche. Innovazioni produttive e lavoro agricolo nei secoli XIX e XX*, in *Storia dell'agricoltura italiana in età contemporanea*, I, *Spazi e paesaggi*, a cura di P. Bevilacqua,

nuovi ritrovati, contribuendo così, sia pure qui limitatamente al settore vitivinicolo, a sottrarre l'uomo dalla supina dipendenza dai fattori climatici e naturali.

Protagonista della vicenda - siamo ad Acireale nel 1855 - è un esponente della locale élite (6), Diego Costarelli, che proprio grazie al ruolo avuto in essa accrebbe la notorietà di cui già godeva in altri campi. Notorietà alla quale - è doveroso constatarlo - ha fatto seguito un precoce quanto inspiegabile oblio che, attenuato solo da rapide e settoriali citazioni, è perdurato fino ai nostri giorni.

In verità, già in un articolo datato 1856 il conterraneo Mariano Grassi fu sollecito a rendere onore al suo ruolo di innovatore nello specifico settore vitivinicolo (7). Ma tra i contemporanei rimase il primo ed anche il solo. Ché l'altro ben più illustre compatriota e massimo esponente della cultura acese Lionardo Vigo, che pure lo aveva chiamato a far parte della locale prestigiosa Accademia Zelantea (8) e ne aveva apprezzato pubblicamente l'opera di educatore (9) e la vena poetica (10), non sentì affatto il bisogno

Venezia 1989, p. 359. Sul tema vedi anche L. D'Antone, *L'«intelligenza» dell'agricoltura. Istruzione superiore, profili intellettuali e identità professionali*, in *Storia dell'agricoltura italiana in età contemporanea*, III. *Mercati e istituzioni* cit., pp. 391-426.

(6) A. Patanè, *Vicende sociali, politiche, amministrative ed urbanistiche ad Acireale dopo il terremoto del 20 febbraio 1818*, in "Memorie e Rendiconti dell'Accademia di Scienze, Lettere e Belle Arti degli Zelanti e dei Dafnici", s. IV, vol. VIII (1998), p. 270, nota 35.

(7) M. Grassi, *Sull'uso della polvere di zolfo, sul metodo di adoperarla e sugli effetti ottenuti a curare la crittogama delle viti nelle contrade orientali dell'Etna*, in "Giornale del Real Istituto d'incoraggiamento d'agricoltura, arti e manifatture per la Sicilia", n.s., maggio-agosto 1856, vol. IV, Palermo 1857, pp. 187-216.

(8) G. Coco, *Cenno biografico dell'estinto Sac. Diego Costarelli*, Acireale 1884, p. 14; S. Arcifa, *Soci effettivi dell'Accademia Zelantea dal 1832*, in "Memorie e Rendiconti dell'Accademia di Scienze, Lettere e Belle Arti degli Zelanti e dei Dafnici", s. II, vol. I (1971), p. 348.

(9) Della scuola da lui fondata il Vigo ebbe a dire, infatti, che "in bontà di

di dedicargli uno di quegli “elogi biografici” dei quali era un esperto e fine cesellatore (11). E anche quando, nel corso dello stesso Ottocento, il Costarelli viene ricordato, lo è esclusivamente con riferimento alla sua attività di letterato e pedagogo. È il caso della *Bibliografia siciliana* del Mira (1875), dove, peraltro, l'elenco dei suoi vari scritti si riduce a due opere soltanto di contro a complessivi dieci titoli (12). Come pure dell'ancor oggi utile contributo del Salomone (1886), nel quale il sacerdote acese viene presentato non solo come valido pedagogo ma anche come innovatore grazie a quel “metodo oggettivo e intuitivo di cui ora si vantano altri pedagogisti” (13).

Unica nota positiva in questo pressoché totale ingiustificabile vuoto, solo marginalmente colmato in questi ultimissimi anni (14), è un cenno biografico letto dal socio Giuseppe Coco all'Accademia Zelantea in data 10 marzo 1884, cioè a 27 anni dalla scomparsa del Costarelli. Ed è per l'appunto grazie a questo

metodi non cede a niuna e le compagne vince in floridezza” (L. Vigo, *Relazione generale dei lavori dell'Accademia di Scienze, Lettere e Arti degli Zelanti di Acireale*, Messina 1841, ristampa anastatica, Acireale 1977, p. 87).

(10) Il volumetto *Poesie Italiane e Siciliane* (Acireale 1844) è riportato nel “Catalogo cronologico di atti, stampe, istituti, ecc. attinenti al siciliano dialetto” in L. Vigo, *Opere. Raccolta amplissima di canti popolari siciliani*, II, Catania 1870-74, p. 145.

(11) Vedi, in proposito, L. Vigo, *Opere. Opuscoli inediti e rari*, III, Catania 1882, pp. 384-431.

(12) G.M. Mira, *Bibliografia siciliana*, I, Palermo 1875, p. 274. Vi figurano solo la tragedia *Anna Bolena* e le più note *Poesie Italiane e Siciliane*.

(13) S. Salomone, *Le provincie siciliane studiate sotto tutti gli aspetti*, II, *Provincia di Catania*, Catania, Acireale 1886, p. 92.

(14) È il caso del recente contributo di A. Signorelli, *Tra cetò e censo. Studi sulle élites urbane nella Sicilia dell'Ottocento*, Milano 1999, pp. 156 e 169-170. Il Costarelli è qui ricordato, tuttavia, esclusivamente per l'unica opera tutt'ora manoscritta che si conserva presso la Biblioteca Zelantea di Acireale: *Considerazioni sullo stato economico e morale delle popolazioni abitanti sulla costa orientale dell'Enna*, il cui testo, come si ricava da una postilla dello stesso Autore (p. 39), scritto intorno al 1839, fu rielaborato alla fine degli anni '50.

piccolo contributo, composto, come tiene a precisare lo stesso autore, solo "dopo aver sperato inutilmente e a lungo che qualcuno scrivesse un cenno biografico del Costarelli onorandone il ricordo" (15), che è possibile ricostruire, sia pure in modo insufficiente, il profilo biografico del nostro personaggio.

Diego Costarelli nacque ad Acireale il 20 maggio 1795 da Lorenzo e Rosaria Mignemi (16). Non fu il solo figlio della coppia: ebbe, infatti, una sorella, che non gli sopravvisse (17), un fratello, Paolo, medico cardiologo, ed anche un secondo fratello, Giovanni, di professione chimico (18). Lui "scelse" un'altra "professione": si fece sacerdote e ben presto divenne noto nella sua Acireale sia per la vasta cultura, che lo portò a comporre scritti di varia natura, tra i quali anche versi in vernacolo (19), sia

(15) G. Coco, *Cenno biografico* cit., p. 3.

(16) *Ibidem*, p. 5.

(17) Di lei sappiamo a proposito di un legato istituito dal Costarelli alla sua morte da assegnarsi annualmente, dall'Accademia Zelantea e nella misura di L. 127,50, "a quella giovanetta che vincerebbe in apposito esperimento le altre concorrenti nelle lingue italiane, nell'aritmetica e nel catechismo" (*ibidem*, p. 18).

(18) L. Vigo, *Relazione generale* cit., pp. 54 e 82.

(19) Ecco in ordine cronologico l'elenco completo dei suoi scritti, tutti depositati presso la Biblioteca Zelantea di Acireale: 1. *Ester*. Oratorio da eseguirsi nella Piazza Maggiore di Acireale per solennizzare la festa di S. Venera li 23. 24. 26 luglio del 1820, Acireale 1820; 2. *Anna Bolena*. Tragedia, Acireale 1826; 3. *Progetto di istruzione elementare ed avvertimenti alle madri di famiglia intorno all'educazione dei loro figlioli*. Catania 1841 (l'opera, "presentata alla Suprema Commissione d'Istruzione pubblica", fu "giudicata degna di lode": L. Vigo, *Relazione generale* cit., p. 85); 4. *Cantata pel fausto onomastico di Sua Maestà il Re Ferdinando II da eseguirsi nel Teatro Comunale provvisorio di Acireale la sera del 30 maggio 1842 con grande illuminazione*, Acireale [1842]; 5. *Componimento siciliano in morte del Sac. Nicola Musumeci Amico*, Acireale 1843; 6. *Poesie Italiane e Siciliane*, Acireale 1844; 7. *Lettera a suo fratello dr. Paolo intorno alla solforazione della vigna (22 luglio 1854)*, Acireale 1855 (nella Biblioteca si conserva anche il manoscritto originale); 8. *Sulla necessità di migliorare il nostro seno del lido della Scala (7 febbraio 1857)*; 9. *Considerazioni sullo stato economico e morale delle popolazioni abitanti sulla costa orientale*

come fondatore, e pressochè unico gestore, di una rinomata scuola per i figli del notabiliato locale (20), che successivamente, a partire dal novembre 1862, potranno avvalersi del nuovo Collegio di S. Martino, in grado di ospitare fino a 80 convittori (21).

Come sacerdote, fu "onesto, dotto e costumato" (22), come educatore, "adoperò un rigore esorbitante, di questi tempi riprovato generalmente" (23), come uomo di cultura, che prediligeva gli studi classici, la filosofia e la matematica, fu uno dei più assidui soci dell'Accademia (24), come cittadino, "chiamato sempre a dare il suo avviso nelle civiche riunioni, partecipò attivamente a tutte le emergenze" (25), non rifiutandosi ad incarichi onorifici ma pur sempre gravosi. Nel 1820, ancora venticinquenne, le autorità comunali gli commissionarono, in occasione della festività della patrona S. Venera, un oratorio che fu prontamente eseguito, e con grande successo, nella Piazza Maggiore per tre sere. Nel 1842 fu incaricato di comporre una cantata per

dell'Erna (manoscritto); 10. *Cinquanta ragioni e motivi che indussero Sua Altezza Serenissima Antonio Ulrick ad abiurare il luteranesimo*, trad. dall'inglese, Acireale 1861.

(20) Vi impartiva lezioni di grammatica italiana, latina e francese, retorica, filosofia, letteratura italiana e latina, aritmetica, algebra, geometria, storia e geografia, facendosi aiutare, per le sole classi inferiori, da un altro sacerdote, Salvatore Raciti (G. Coco, *Cenno biografico* cit., pp. 6-7). Già nei primi del '700 un altro sacerdote, Giuseppe Grasso, teneva una scuola di grammatica che fu frequentata, negli anni 1704-1710, dal noto pittore Pietro Paolo Vasta, mentre nel 1860 la scuola del Costarelli non figura più, ma, nel contempo, si ha notizia di due scuole rette, rispettivamente, da altri due sacerdoti, Venerando Ragonesi e Mario Spoto (G. Gravagno, *Storia di Aci*, Acireale 1992, pp. 282 e 374-375). Su quest'indubbia egemonia del clero nel settore dell'istruzione cfr. G. Bonetta, *Istruzione e società nella Sicilia dell'Ottocento*, Palermo 1981, pp. 25-26.

(21) G. Gravagno, *Storia di Aci* cit., p. 359.

(22) G. Coco, *Cenno biografico* cit., p. 5.

(23) *Ibidem*, p. 8.

(24) *Ibidem*, pp. 5 e 14.

(25) *Ibidem*, pp. 14-15.

l'onomastico del re Ferdinando II. Ed infine, nonostante una salute malferma, afflitto, com'era, da "un vizio erpetico ribelle ad ogni terapeutica" (26), si assunse anche l'onere di provvedere all'abbellimento della città tramite il potenziamento del verde pubblico. Tant'è che "col dottore Cirino Strano si diè ad alberare le strade rotabili vicinali che circondano la città nostra: e con più predilezione sorvegliò gli alberetti che da S. Maria del Suffragio verdeggiano sino alla marina; e questa piantagione fece coltivar per modo che in pochissimi anni pienamente estese quella dolce ombra da remoti tempi desiderata" (27).

"Integerrimo" lo definì il suo biografo (28), e non a torto, se in un'occasione si dimostrò di un rigore eccessivo, quasi maniacale. Si è appena detto del suo incarico relativo al verde pubblico. Ebbene, quando il "Sig. Giovanni Platania, meccanico e valente fabbricatore d'organi d'alta portata, per equivoco tagliò molti rami di un albero dirimpetto la propria casa in S. Maria La Scala (29), il Costarelli addolorossi quasi perduto avesse la cosa più cara" e, "nonostante fosse amico del Platania, fu irremovibile", tanto che l'amico fu condannato ad un'ammenda di L. 50 (30).

Morì il 9 agosto 1867 (31), molto probabilmente vittima di quel colera che imperversò sulla città da metà luglio ad ottobre, risparmiando su 1521 casi accertati solo 356 (32). Fino all'ultimo accudì personalmente ai lavori e alle diverse incombenze che gli venivano da quel suo vigneto, detto "Baglio", che, forte di 4000

(26) *Ibidem*, p. 13.

(27) *Ibidem*, p. 15.

(28) *Ibidem*, p. 5.

(29) La borgata, sottostante Acireale, era un centro importante del commercio marittimo acese oltre che meta prediletta dall'élite locale per la balneazione estiva (cfr. A. Patanè, *Vicende sociali, politiche, amministrative ed urbanistiche* cit., p. 297; G. Gravagno, *Storia di Aci* cit., p. 357).

(30) G. Coco, *Cenno biografico* cit., p. 16.

(31) *Ibidem*, p. 19.

(32) G. Gravagno, *Storia di Aci* cit., p. 383.

viti, lui, "zio Diego", per testamento lasciò ai suoi eredi (33) e che, per l'appunto come vedremo, è il fondo oggetto dei suoi metodi innovativi.

Un prete colto (34), membro attivo della società e delle sue istituzioni accademiche (35) e governative e, nel contempo, un prete intraprendente e innovatore che all'occasione si porrà, nei fatti, in antitesi all'opinione generale fondata sulla solidità della tradizione e sulla supina acquisiscenza al "volere divino". Con ciò iscrivendosi, a pieno merito, nel numero di quei preti "modernizzatori" che a vario titolo tentarono e/o contribuirono alla diffusione di un nuovo modo di operare del tutto pragmatico e positivista.

Se la Gran Bretagna poté annoverare, tra il 1780 e il 1800, una quindicina tra reverendi e curati di scrittori di agraria (36), nel Mezzogiorno d'Italia si ricordano l'abate siciliano Mariano Di Napoli dei principi di Resuttano, ideatore di un carro dentato "per sguisciare il grano e tritar la paglia" (37), l'acese don Alfio Cali che nel 1771 tentò di portare l'acqua corrente nella sua città scavando un pozzo in un suo podere (38), il canonico abruzzese

(33) Le notizie sono tratte da un libriccino manoscritto (vedi cc. C e R) facente parte delle carte private degli eredi Crisafulli, la cui visione mi è stata possibile grazie alla cortese disponibilità del Dott. Antonino Crisafulli.

(34) Che va annoverato, grazie al citato manoscritto *Considerazioni sullo stato economico e morale*, tra quei "canonici e parroci" [cui] "siamo debitori di buonissimi libri di storia locale patria" (G. Giarrizzo, *Progetto e impegno. Uno storico per l'Università e per la Sicilia*, Catania 1998, p. 106).

(35) Come del resto era prassi consolidata. In proposito, cfr. M. Petruszewicz, *Agronomia: innovatori agrari nelle periferie europee dell'Ottocento* cit., p. 334; S. Di Matteo, *Accademie e cultura accademica nella Sicilia del Sei e Settecento*, in "Rassegna siciliana di storia e cultura", I, n. 2 (1997), p. 38.

(36) C. Fumian, *Scienza ed agricoltura* cit., p. 25.

(37) O. Cancila, *Sviluppo tecnologico e opposizione contadina in Sicilia alla metà del XVIII secolo: il carro dentato dell'abate Di Napoli*, in *Il Meridione e le scienze (secoli XVI-XIX)*, "Atti del Convegno (Palermo, 14-16 maggio 1985)", a cura di P. Nastasi, Palermo 1988, pp. 471-476.

(38) S. Bella, *Acque, ruote e mulini nella terra di Aci*, Piano Tavola - Belpasso

Felice Barcardi, autore di studi sul cavolo cavaliere (39), il cardinale Severoli, fondatore, a Viterbo, di un pio istituto agrario per giovanetti e giovanette (40), l'arciprete abruzzese Tommaso Vicentini, che ai peccatori imponeva, come penitenza, "l'obbligo di piantare o di migliorare con l'innesto una data quantità di alberi" (41). E l'elenco è necessariamente incompleto, in attesa di contributi specifici che, trattandosi di un ceto proveniente da un ambiente piuttosto conservatore, sarebbero senz'altro di estremo interesse (42).

Ora, in quegli anni '50 dell'800 (43) che fanno da sfondo alla vicenda del Costarelli, Acireale, che contava una popolazione di 23.465 abitanti (44), si era ormai del tutto ripresa dal grave terremoto del 1818 che, qualora non fosse stato affrontato speditamente (45), avrebbe rischiato di compromettere seriamente quel rinnovamento urbanistico ed artistico di cui la cittadinanza si era fatta carico già dopo il precedente sisma del 1693 e per il quale

(Ct) 1999, p. 137. L'acqua corrente arriverà ad Acireale solo nel 1853 (*ibidem*, pp. 138-139).

(39) M. Petruszewicz, *Agronomia: innovatori agrari nelle periferie europee dell'Ottocento* cit., p. 334.

(40) *Ibidem*, p. 335.

(41) *Ibidem*, p. 334.

(42) In proposito, cfr. anche G. De Gennaro, *La diffusione delle conoscenze agrarie nel Mezzogiorno: Puglia e Basilicata (1800-1915)*, in *Le conoscenze agrarie e la loro diffusione in Italia nell'Ottocento*, a cura di S. Zaninelli, Torino 1990, pp. 445-472 e G. Pisu, *Note sulle conoscenze agrarie in Sardegna (1804-1870)*, *ivi*, pp. 535-547.

(43) Per un quadro dettagliato dell'Ottocento acese cfr. C. Cosentini, "Ottocento" in *Sicilia e ad Acireale*, I, in "Memorie e Rendiconti dell'Accademia di Scienze, Lettere e Belle Arti degli Zelanti e dei Dafnici", s. IV, vol. VII (1997), pp. 253-324.

(44) G. Di Marzo, in V. Amico, *Dizionario topografico della Sicilia*, I, Palermo 1855, ristampa anastatica Forni ed., Bologna 1983, p. 42.

(45) In merito, cfr. A. Signorelli, *Tra ceto e censo* cit., pp. 127 e 130-132; A. Patanè, *Vicende sociali, politiche, amministrative ed urbanistiche* cit.

era considerata, a ragione, una delle prime città dell'isola (46). Parimenti la sua vita culturale era ripresa alla grande con il ritorno sulla scena, nel 1832, dopo qualche decennio di decadenza, della prestigiosa Accademia degli Zelanti (47), nel mentre, il 3 febbraio 1838, la auspicata elevazione della città a capodistretto, seguita dalla comprovata lealtà ai Borbone e in occasione della rivolta del luglio 1837 (48), era venuta a sancire l'indipendenza amministrativa dalla vicina e rivale Catania (49). D'altra parte però, e cioè sul versante economico, la situazione era diventata piuttosto preoccupante: "chiusa tra il capoluogo [Catania] in espansione e la contea di Mascali che gravitava interamente sull'asse Giarre-Riposto (50), [...] priva di un suo entroterra, incapace di far decollare i suoi scali verso una dimensione di traffico mediterraneo (51), non le restò che chiudersi nella difesa delle sue antiche tradizioni nobiliari e culturali" (52). E delle sue strutture economiche, in particolare il piccolo commercio urbano e il

(46) V. Amico, *Dizionario topografico della Sicilia* cit., pp. 39-40. In merito a provvedimenti di polizia mirati a migliorare la qualità della vita cfr. A. Patanè, *Acireale e la sua realtà socio-amministrativa nell'800. Note tratte da un confronto tra il Regolamento di Polizia Urbana e Rurale del 1825 e quello del 1858*, in "Memorie e Rendiconti dell'Accademia di Scienze, Lettere e Belle Arti degli Zelanti e dei Dafnici", s. IV, vol. VIII (1998), pp. 318-350.

(47) G. Di Marzo, in V. Amico, *Dizionario topografico della Sicilia* cit., p. 42; E. Di Carlo, *L'Accademia degli Zelanti e l'annessa Biblioteca*, in "Sicilia del Popolo", Palermo, 26 novembre 1953; G. Gravagno, *Storia di Aci* cit., p. 548. Vedi anche S. Di Matteo, *Accademie e cultura accademica nella Sicilia del Sei e Settecento* cit., p. 53.

(48) Di lì a poco, invece, nel gennaio 1848, la città parteciperà attivamente ai moti antiborbonici (G. Gravagno, *Storia di Aci* cit., p. 332 e ss.).

(49) *Ibidem*, pp. 319-327.

(50) S. Fresta, *La Contea di Mascali*, Giarre 1988.

(51) Un argomento, questo, sul quale il Costarelli non mancherà di far sentire la sua voce con l'opuscolo, datato 7 febbraio 1857, *Sulla necessità di migliorare il nostro seno del lido della Scala*.

(52) A. Signorelli, *Tra ceto e censo* cit., p. 169.

glorioso artigianato (53), nonostante, relativamente a quest'ultimo, la città avesse da recriminare per non aver avuto l'importante privativa dei drappi da seta che pure avevano nella sua fiera di S. Venera il raduno più importante dell'isola (54).

Anche l'economia agraria infine, pure piuttosto diversificata (55), risentiva di questo particolare clima che la vedeva sì espandersi e, in qualche misura, anche diversificarsi sotto lo stimolo della domanda del mercato, ma, sostanzialmente, riprodurre gli stessi metodi produttivi con poco uso di concime e con una strumentazione del tutto superata e uguale per qualsiasi tipo di terreno, come lo stesso Costarelli doveva amaramente constatare (56). Né sfuggiva a questa logica quella viticoltura che era nota dominante del territorio (57) ed alla quale egli, figlio di quella

(53) In proposito, cfr. T. Pennisi Grimaldi, *Contributo allo studio delle arti minori di Acireale nel '600 e nel '700*, in "Memorie e Rendiconti dell'Accademia di Scienze, Lettere e Belle Arti degli Zelanti e dei Dafnici", s. I, vol. II, (1958), pp. 51-93.

(54) S. Laudani, *La Sicilia della seta. Economia, società e politica*, Catanzaro 1996, pp. 117-118.

(55) Il territorio, peraltro ricco di acque, produceva lino, canapa, legumi, ortaggi, frutti, biade e, soprattutto, vini (cfr. V. Amico, *Dizionario topografico della Sicilia* cit., p. 40, ma anche le note del Di Marzo a p. 42). Vedi anche S. Bella, *Acque, ruote e mulini nella terra di Aci* cit.

(56) D. Costarelli, *Considerazioni sullo stato economico e morale delle popolazioni abitanti sulla costa orientale dell'Etna* cit., p. 32 e ss.

(57) Così come sulla base del Catasto Borbonico (1853), in altre parti dell'isola, per cui la vite era diventata la coltura più diffusa dopo i cereali e il pascolo e il genere più esportato dopo lo zolfo. In merito a questo prodigioso sviluppo d'età borbonica cfr. L. A. Pagano, *Cultura della vite e produzione viticola in Sicilia prima del 1860* in "Annali della Facoltà di Economia e Commercio dell'Università di Palermo", V (1951), pp. 179-196; R. Romeo, *Il Risorgimento in Sicilia*, Roma-Bari 1973, pp. 218-219; G. Petino, *Aspetti e tendenze dell'agricoltura siciliana del primo Ottocento*, in "Annali del Mezzogiorno", XVIII (1978), pp. 49-55. In particolare sui rinomati vini della Contea di Mascali, la cui produzione toccò, negli anni '50, il milione di salme (D. Costarelli, *Considerazioni sullo stato economico e morale delle popolazioni abitanti sulla costa orientale dell'Etna* cit., p. 148), vedi anche le acute e

terra e, nel contempo, esponente della locale borghesia terriera, era particolarmente legato.

Di qui quel profondo disprezzo nei riguardi dei commercianti della vicina Riposto (58) - "villaggio sorto da settanta ad ottanta anni a noi, cioè verso il 1780 o 90 e accresciutosi per l'accrescimento della produzione del vino" (59) - che, privi della "dovuta onestà e moralità" (60), avevano finito con l'imporre ai produttori la loro volontà, compromettendo anche la stessa immagine del prodotto, di contro all'aspirazione di quei pochi che avrebbero preferito puntare più sulla qualità che sulla quantità: "Egolino [i commercianti di Riposto], principalmente nei primi tempi dopo le vendemmie, vanno avidamente in cerca di mezzi vini e di acquarelle; così che i proprietari trovano miglior conto a produrre acquarelle e mezzi vini che vini perfetti [c] vendendo un po'

dettagliate considerazioni dell'abate toscano Domenico Sestini (1812) ora in C. Ruta, *Viaggi in Sicilia nel primo Ottocento*, Palermo 1999, pp. 89-101.

(58) Sull'economia del territorio e sul suo intraprendente ceto imprenditoriale cfr. S. Fresta, *Da Mascali a Giarre. La borghesia della Contea*, Acireale 1969; E. Iachello - A. Signorelli, *Trafficienti e produttori in un'area vinicola: la Contea di Mascali tra '700 e '800*, in *Il Mezzogiorno preunitario. Economia, società e istituzioni*, a cura di A. Massafra, Bari 1988, pp. 901-914; E. Iachello, *Il vino e il mare. Trafficienti siciliani tra '700 e '800 nella Contea di Mascali*, Catania 1990; A. Signorelli, *Tra ceto e censo* cit., pp. 153-182.

(59) D. Costarelli, *Considerazioni sullo stato economico e morale delle popolazioni abitanti sulla costa orientale dell'Etna* cit., p. 149. In quegli stessi anni il dato non poteva non essere rilevato pure dal presidente della Commissione di agricoltura e pastorizia della Sicilia Filippo Majorana: "i vigneti dell'Etna che formano la principale ricchezza di quella contrada, hanno fatto svolgere il commercio in Riposto, cotalché in breve numero di anni ove vivevano mendici pochi pescatori sotto capanne e fogliame adesso sorge una ricca e popolosa borgata, ivi si costruiscono grossi navigli e più di sessanta legni da carico appartenenti ai ripostesi vanno e vengono da Malta e da Napoli, ed esportano vini, spiriti, mandorle, nocciole ed altro" (*Discorsi ed osservazioni sulla agricoltura e pastorizia siciliana*, Palermo 1852, p. 28).

(60) D. Costarelli, *Considerazioni sullo stato economico e morale delle popolazioni abitanti sulla costa orientale dell'Etna* cit., p. 151.

meno del dovuto prezzo, vendono più prontamente e ne ricavano sulla quantità un prezzo molto maggiore del dovuto al vino perfetto: [...] ma il danno che spesso gli stessi negozianti ne riportano dovrebbe avvertirli che coll'inganno non si fa fortuna. Spesso il vino nel corso della navigazione si corrompe e giunti al mercato o non possono assolutamente venderlo o il vendono con perdita considerabile. E così invece di promuovere la buona condizione del vino, recando vino perfetto, vino di fermentazione serrata, vino dolce, bianco, licoroso, rifiutando sempre i vini imperfetti, le acquarelle, i mezzi vini, promuovono la condizione più cattiva, ed invitano il proprietario di buona volontà e coscienza a divenir produttore di cattivo vino ed anche falsificatore della sua stessa produzione: offrite ai negozianti di Riposto un liquido nero, fosse acqua pura, sempre comprano, offrite un vino limpido, aromatico, alcolico, ma un po' meno nero, rifiutano" (61).

Ora, dalla metà degli anni '30 - e qui entriamo nel vivo della vicenda che lo ebbe a protagonista e che è possibile ricostruire, nella sua pienezza, grazie ad una lettera dello stesso al fratello Paolo datata 22 luglio 1854, l'anno seguente data alle stampe con l'aggiunta di una notazione finale ma anche con la soppressione di due brani emotivamente polemici (62) - proprio la viticoltura balzava, suo malgrado, agli onori della cronaca europea.

Dopo essere comparsa per la prima volta (1835) in Germania e, quindi, essere approdata, esattamente il decennio successivo, in Gran Bretagna, la crittogama - un particolare fungo che attaccava e distruggeva la vite producendovi la malattia conosciuta poi come lo "iodio Tuckerii" (63) - aveva invaso (1848) la Francia ed

(61) *Ibidem*, pp. 151-152.

(62) La lettera, autografa, si conserva presso l'Accademia Zelantea di Acireale (Arch., vol. III, n. 114) e si compone di quattro carte, mentre la versione data alle stampe, di 15 pagine, uscì, sempre ad Acireale, per i tipi di Vincenzo Strano. In appendice è riprodotto l'esemplare autografo cui è stato aggiunto la notazione finale detta.

(63) Sulle alterazioni climatiche a seguito della distruzione delle foreste

infine (1851) era giunta, oltre che in Spagna e in Grecia, anche in Italia (64). E qui, in Sicilia, si manifestò, dapprima, in modo assai limitato e non dappertutto (65), ma, già nei primi mesi dell'anno seguente, cominciò a dilagare per tutta l'isola, "percorrendo a preferenza con tutta la sua fierezza la linea vitifera da Messina a Palermo" (66).

L'intero comparto vitivinicolo, al pari di quello serico settentrionale, attaccato, in quegli stessi anni, dalla pebrina (67), minacciava di scomparire, dal momento che la malattia era "nuova ai più vecchi contadini e proprietari, né v'[era] tradizione che ricord[asse] alcun che di simile" (68). Né la stessa scienza, in questo caso per bocca del direttore della neonata rivista "Annali di Agricoltura Siciliana" (69). Giuseppe Inzenga, si sentiva in grado, per il momento, di consigliare altro che "rassegnazione più

alpine quale causa della diffusione della malattia vedi G. Floreno, *Sull'importanza del mantenimento dei boschi e sul vero reggimento della loro amministrazione*, Catania 1862, p. 2 e nota 3.

(64) Cfr. C. Ridolfi, *Sulla crittogama parassita dell'uva*, in "Annali di Agricoltura Siciliana", a. I, Palermo 1852, p. 157. Vedi anche L. Delabretoigne, *Brevi cenni sulla storia e sulle condizioni del commercio solfifero in Sicilia*, in "L'industria mineraria solfifera siciliana". Torino 1925. pp. 326-327.

(65) Si hanno notizie in proposito da Termini Imerese a Cefalù, da Avola a Mascali. Cfr. G. Inzenga, *Documenti sullo sviluppo della nuova malattia dell'uva in Sicilia nello scorso anno 1851*, in "Annali di Agricoltura Siciliana", a. I, Palermo 1852, pp. 3-17.

(66) *Ibidem*, p. 10.

(67) In proposito, cfr. A. Galbani, *La modernizzazione in agricoltura* cit.

(68) G. Inzenga, *documenti sullo sviluppo della nuova malattia* cit., pp. 4-5.

(69) Filiazione diretta dell'Istituto Agrario Castelnuovo di Palermo, la prima scuola di agricoltura in Sicilia e, nel contempo, il primo centro sperimentale nel capo delle scienze agrarie, istituito nel 1847. la rivista nasce, infatti, nel 1851. In merito, cfr. G. Lo Giudice, *Le conoscenze agrarie e la loro diffusione in Sicilia tra l'800 ed il '900. L'Istituto Agrario Castelnuovo di Palermo*, Napoli 1998, pp. 47 e 79-81. Per un quadro generale delle conoscenze agrarie nel Mezzogiorno, cfr. E. Bosna, *L'istruzione agraria nel Mezzogiorno prima e dopo l'unità*, in "Studi storici meridionali", IX, n. 3 (1989), pp. 261-285.

che rimedio" (70). Ciò non significa, tuttavia, che, come già avvenuto in altre parti d'Europa (71), non si assistette anche nell'isola ad una repentina corsa, da parte di soggetti più intraprendenti, alla ricerca di rimedi atti a scongiurare il dilagare del male. Rimedi, i più vari, che particolarmente la detta rivista, facendo onore al suo compito istituzionale di informazione e divulgazione, prontamente rese noti ai suoi lettori, non mancando, altresì, di prendere posizione in merito (72). Apprendiamo così di svariati rimedi proposti che andavano dall'acqua marina a quella potabile, dal ranno o lisciva semplice al succo di limoni, dalle fumigazioni alla semplice sfrondataura delle viti, dal concino allo zolfo in polvere e alla calcinazione (73).

(70) G. Inzenga, *Documenti sullo sviluppo della nuova malattia* cit., p. 15.

(71) In Gran Bretagna, un orticoltore, il Sig. Kyke di Leyton, nel 1848 aveva conseguito eccellenti risultati con il fiore di zolfo, sperimentato con successo anche in Francia, esattamente nel giardino di Versailles, nel 1851. Cfr. *Felici effetti dell'applicazione dello zolfo contro la muffa della vite ottenuti in Francia*, in "Annali di Agricoltura Siciliana", a. II, s. II, Palermo 1855, pp. 315-317.

(72) Così, a proposito dell'uso della calce, che era il rimedio che riscuoteva più consensi, l'Inzenga sente di precisare che la calce "distrukge la crittogama, ma non vieta che essa novellamente si riproduca" (G. Inzenga, *Nota di Giuseppe Inzenga sull'applicazione della calce come rimedio contro la moderna muffa della vite*, in "Annali di Agricoltura Siciliana", a. I, Palermo 1852, p. 167). In merito alla zolfo l'opinione del Ridolfi (*Sulla crittogama parassita dell'uva* cit., pp. 152-153) era piuttosto scettica, e per di più "in campagna aperta ed estesa la spesa da un lato, e l'azione del più leggero vento e della più piccola pioggia dall'altro troppo contrariavano la pratica".

(73) Cfr. E. P. Barone di Mandralisca, *Sulla malattia della vite osservata in Cefalù negli anni 1851 e 1852*, in "Annali di Agricoltura Siciliana", a. I, Palermo 1852, pp. 134-139; G. Inzenga, *Concino contro la muffa della vite sperimentato utile in Castelvetrano dal Dr. G. La Croce*, *ivi*, a. II, s. II, Palermo 1853, pp. 299-301. Nel dibattito s'inseriva anche il parroco palermitano Filippo Evola suggerendo una duplice serie di interventi "profilattici o preventivi" - sostituzione vigneti, impalatura a fior di terra, potatura precoce, impiego di cenere e terriccio calcareo e gessoso - e "ausiliari" - sfrondataura discreta, zappatura del vigneto, impiego di terra (*Ancora sulla novella muffa della vite: Osservazioni del dottor Parroco Filippo Evola fatte nell'anno 1852, nel territorio*

E nel contempo il governo nominava, nel 1852, un'apposita commissione che il 23 febbraio dell'anno successivo stilava un primo rapporto limitandosi a suggerire accorgimenti, frutto di ripetute osservazioni (74), che potevano salvaguardare le viti, ritenendo altresì che "l'applicazione di sostanze minerali diverse in forma solida polverulenta, liquida o gassosa non valgono a difendere l'uva dalla muffa" (75).

Quello stesso anno, però, a suscitare speranza nella lotta contro la malattia ecco che giungevano, dalla Francia, notizie di un rimedio rapido ed efficace consistente nell'impiego di fiori di zolfo (76). E tuttavia, nonostante che anche in varie parti dell'isola si cominciassero a registrare risultati soddisfacenti (77), nell'acese regnava una grande incertezza che portava all'inerzia: "dalla maggior parte si temeva il rimedio più del male istesso, e nessuno mettevasi all'opera, e farne prova almeno" e i vigneti rimanevano del tutto "abbandonati" (78).

Solo il Costarelli fu di diverso avviso: appena venuto a conoscenza del possibile rimedio, si era messo a studiare il modo di impiego, ma non ne era venuto a capo e perciò cresceva in lui "il dolore di veder mancare le nostre produzioni e presagire la rovina del nostro territorio" (79).

di Balestrate, Villa Fico e Roncione, in "Annali di Agricoltura Siciliana", a. I, Palermo 1852, pp. 261-283).

(74) Quali, ad esempio, luoghi asciutti e ventilati e impalatura bassa (V. Tineo, F. Casoria, P. Calcara, G. Schirò, G. Inzenga, *Sulla novella muffa della vite. Rapporto della Commissione nominata appositamente dal R. Governo nell'anno 1852*, in "Annali di Agricoltura Siciliana", a. I, Palermo 1852, pp. 32-50).

(75) *Ibidem*.

(76) D. Costarelli, *Lettera*; G. Coco, *Cenno biografico* cit., p. 16.

(77) V. Tineo, F. Casoria, G. Schirò, G. Inzenga, *Sulla muffa della vite osservata nell'anno 1854. Secondo Rapporto della Commissione nominata nel 1852 dal R. Governo*, in "Annali di Agricoltura Siciliana", a. II, s. II, Palermo 1855, p. 252.

(78) G. Coco, *Cenno biografico* cit., p. 16.

(79) D. Costarelli, *Lettera*.

Quand'ecco che, nei primi mesi del '54, ancora una volta "i giornali di Parigi ed altre non poche scritture, manifesti e libri" (80), proponendo l'uso del mantice come lo strumento più adeguato per spargere lo zolfo sulle viti (81), davano le ali alla speranza. Era ciò che il Costarelli aspettava con trepidazione. Il 15 maggio si recò nel fondo "Baglio" senza indugio e senza alcun dubbio sul da farsi, ma per il momento si limitò a prendere scrupolosa visione dello stato del vigneto del quale, alla fine, dovette constatare uno stadio di "contaminazione universale". Eccone il resoconto dettagliato e preciso fin nei minimi particolari:

"Trovai la vegetazione della vigna un po' ritardata per l'eccessivo rigore dello scorso inverno. I tralci non eccedevano la misura di due palmi. Osservai che alcune viti avevano i tralci e le foglie sparse di macchie nerastre, a cominciare dalla spalla della vite ove le macchie erano più spesse e più estese, e si propagavano poi con minore estensione e spessore per la lunghezza del tralcio, per le foglie e loro pezzi, e per i peduncoli dei grappoli non ancora fioriti. Altre avevano i tralci coperti di nero fino alla cima, e le foglie contratte, spesse e nel rovescio coperte di lanugine bianchiccia, grappoli parimenti anneriti e contratti. Altre finalmente coi tralci coperti di lanugine color ce-

(80) *Ibidem*. Più esattamente, nel caso specifico dei giornali parigini, si tratta dell'almanacco parigino "Le Bon Jardinier" (M. Grassi, *Sull'uso della polvere di zolfo* cit., p. 191). In questo caso, quindi, la circolazione di nuove conoscenze non avviene attraverso i luoghi deputati all'informazione e alla formazione come, ad esempio, le pur diffuse Società Economiche, ma, più semplicemente, attraverso riviste e libri. Ed è da rilevare, anche, che del tutto consegnata alla memoria storica appare quella mentalità antigiacobina, e perciò antifrancese, che, appena qualche decennio prima, aveva portato la cultura isolana ad assumere un deciso orientamento anglofilo. Sull'argomento cfr. R. De Mattei, *La cultura politica siciliana e l'influenza inglese tra il Sette e l'Ottocento*, in *Il pensiero politico siciliano fra il Sette e l'Ottocento*, Catania 1927, p. 47 e ss.

(81) D. Costarelli, *Lettera*. Trattasi del soffietto o mantice ideato dal francese Gontier (cfr. *Felici effetti dell'applicazione dello zolfo contro la muffa della vite ottenuti in Francia* cit., p. 315).

nerino rossastro, e le foglie della medesima condizione, ma di poca spessorezza, e quasi trasparenti, senza contrazione, anzi con eccessivo allungamento nei lobi e nei denti. In generale poi tutti i polloni (manciuni) erano colle foglie contratte, le prime foglie dei tralci della medesima natura, tutti i nodi punteggiati di nero e il colore dei tralci gialliccio, rossastro, niuna tenerezza, molta legnosità, le cime dei grappoli incartocciate all'insù, il penducolo macchiato rossastro. La contaminazione era universale”.

Vi ritornò il 19 e per due giorni, dopo aver fatto eseguire l'operazione preliminare di *spolegra* (82), passò alla tanto sospirata solforazione, impiegando allo scopo due quintali di zolfo (83) “imperfettamente triturato”, vale a dire polvere e non fiori di zolfo come usavasi all'estero (84), e due mantici “pure imperfetti perché senza ventola”, quasi certamente acquistati a Palermo dove il Sig. Giuseppe Porcasi aveva prontamente messo su una fabbrica in Via Toledo n. 357, dopo aver apportato qualche miglioria al soffietto del francese Gontier (85). Quanto al personale,

(82) Nota dello stesso Costarelli nella versione a stampa, p. 4: “Sbrucatura dal verbo sbrucare (spolegra). Così dicesi nelle contrade dell'Etna l'operazione con cui si tolgono alla vite, prima che l'uva fiorisse, tutti i polloni del gambo e i tralci superflui”.

(83) Che, al prezzo di ta. 24 il quintale, lo si faceva portare dal feudo Floristella di proprietà del barone acese Pennisi (M. Grassi, *Sull'uso della polvere di zolfo* cit., pp. 191-192).

(84) In merito vedi la precisazione di G. Inzenga, *Malattia della vite in Sicilia nell'anno 1856*, in “Annali di Agricoltura Siciliana”. a. IV, s. II, Palermo 1856, p. 143 nota.

(85) Il prezzo di un soffietto era di ta. 12 e chiaramente ormai l'uso della polvere di zolfo era il più accreditato (V. Tineo, F. Casoria, G. Schirò, G. Inzenga, *Sulla muffa della vite osservata nell'anno 1854. Secondo Rapporto della Commissione* cit., p. 263). In quanto al soffietto un disegno con relativi descrizione ed uso è riprodotto in G. Albergo in “Giornale del R. Istituto d'incoraggiamento d'agricoltura arti e manifatture per la Sicilia”, vol. II, Palermo 1854, p. 102 ed altresì in V. Tineo, F. Casoria, G. Schirò, G. Inzenga, *Sulla muffa della vite osservata nell'anno 1854. Secondo Rapporto della Commissione*

avendo incontrato qualche difficoltà nel reperimento - "alcuni si rifiutarono, altri nulla seppero eseguire, tutti si burlarono di me e del mio zolfo" -, dovette accontentarsi, non senza "la promessa di generosa ricompensa", di due giovanotti, l'uno di sedici e l'altro di diciotto anni, dei quali si ritrovò poi pienamente soddisfatto e per la prontezza nell'eseguire le sue indicazioni e per la perizia acquisita in poco tempo. E naturalmente, prima di procedere, spiegò loro che "il male risied[eva] principalmente nel ceppo", che bisognava disporsi "faccia a faccia, tenendo nel mezzo la vite", che occorreva ancora, onde evitare che "la polvere dell'uno, oltrepassando la vite, non offendesse gli occhi dell'altro" (86), che l'uno camminasse per tre o quattro viti innanzi, e l'altro col medesimo spazio indietro" (87) e, infine, come eseguire la solforazione:

"Ciascuno dal canto suo col mantice soffierà leggermente sulle spalle della medesima [vite] in modo che la polvere di zolfo uscita senz'impeto vi cada sopra e vi resti: indi abbassando il becco fino a terra lungo il ceppo lo spalmerà di polvere, e ciò fatto dai due lati opposti, la spalla e il ceppo resteranno bene impolverati. Rivolgendo l'attenzione ai tralci già verticali, ai grappoli e alle foglie, troviamo il di dentro e il di fuori. Ritraendo ed elevando il becco del mantice, e soffiando l'intero dei tralci, grappoli e foglie, si spargerà di polvere la parte anteriore di tralci, grappoli e foglie, che sta rimpetto all'uno di voi, e la posteriore di foglie tralci e grappoli che sta rimpetto

cit., p. 263).

(86) Ed infatti l'unico inconveniente rilevato a danno dell'operatore era proprio "un lieve bruciore agli occhi, massime nelle ore serotine" (M. Grassi, *Sull'uso della polvere di zolfo* cit., p. 192).

(87) È molto probabile che nel suo vigneto, come anche nelle contrade di Mascali e Piedimonte, le viti fossero piantate ad una distanza non inferiore ai cinque palmi, come si ricava da una sua nota: "Ottimamente nelle contrade di Mascali, Aci e Piedimonte si procede nell'ordine che si dà alle viti nel piantar la vigna, ed alla loro distanza di palmi cinque e più ancora" (D. Costarelli, *Considerazioni sullo stato economico e morale delle popolazioni abitanti sulla costa orientale dell'Enna* cit., p. 41).

all'altro; e a rincontro, l'altro darà polvere alla parte anteriore di tralci grappoli e foglie che sono rimpetto a lui, e alla posteriore di quelle che al compagno si affrontano. Così la vite riuscirà impolverata in tutte le sue parti".

Così, nell'arco di quattro giorni, ad una media giornaliera di 5-6 migliaia (88), la solforazione fu estesa a 22 migliaia di viti, mentre le altre 12 migliaia non vennero trattate allo scopo di poter avere un confronto.

Giornalmente il Costarelli scrutava il vigneto con estrema puntigliosità e pazienza, finchè non cominciò a notare che, mentre la parte non solforata presentava macchie e muffe estese, tralci "giallici e legnosi", foglie "piccole aggrinzite non lucide", l'altra assumeva un aspetto decisamente confortante, dal momento che le macchie seccavano, i tralci "divenivano di giorno in giorno verdi e teneri", le foglie "si mostravano verdi piane tenere e grandi", l'uva "finalmente uscita dal fiore apparve verde e lucida come il cristallo" e il grappolo "si mostrò splendente e bello". Sicché, confrontando le due parti del vigneto, "la prima si mostrava rigogliosa e promettente, la seconda abbattuta e scoraggiante" e, di conseguenza, "l'aspetto dell'una ti rallegrava, quello dell'altra ti opprimeva, quella mi annunciava d'aver guadagnato duecento salme di vino, questa di averne perduto cento".

Anche altri, in preda ai sentimenti più vari, scrutavano il fondo "Baglio":

"Tutte le persone, di qualsiasi condizione, i proprietari dei fondi limitrofi e vicini, quelli dei fondi lontani, venivano a dimandar permesso di osservar la vigna: osservavano a partivano persuasi dell'efficacia dello zolfo. Coloro anche, che da principio si erano burlati di questa coltura, cambiavano di parere e confessavano il loro errore. Verano poi gl'invidiosi e i caparbi, che giravano e rigiravano il fondo colla speranza di trovare un qualche granello infetto, vi spendevano

(88) Esattamente quanto stimato dal Grassi, *Sull'uso della polvere di zolfo* cit., p. 193.

ore e giorni, la maggior parte rimasero delusi, ad alcuno toccò la fortuna di ritrovare in ventidue migliaia di vigna, in un cantone inosservabile, un granello o due coperti di muffa, li svelse furtivamente, andò mostrandoli come perle orientali... quanto può l'ignoranza e l'indole cattiva dell'uomo!"

Finalmente il Costarelli poté lasciarsi andare ad un legittimo sfogo, privo sì di un benchè minimo accenno di rancore, ma pieno di amarezza per il clima d'intolleranza che si era creato e per la particolare connotazione delle accuse, peraltro non ancora del tutto sopite, che non avevano risparmiato la sua veste sacerdotale:

"E qui bisogna ricordare che nel principio della solforazione mi fu mestieri sostenere le contraddizioni degl'insipienti e dei sapienti, fui creduto scemo, mi furono date offese ed ingiurie solenni, fu detto ch'io era nemico di Dio, volendo rimediare ad un male che Dio avea mandato, e richiamando i tempi del Galileo, quando l'uva si mostrò poi sana e bella, fui creduto incantatore".

Di poi, il 12 giugno, cioè a distanza di 22 giorni da questa prima solforazione e con "le uve uscite dal fiore", si procedette con un secondo trattamento, con un lieve ritardo, invero, rispetto ai tempi prescritti "dai manifesti e dai giornali". Ma anche con due modalità differenti rispetto alla prima volta, e ciò in ragione e della diversa forma che nel frattempo i tralci avevano acquisito e della calda stagione:

"Questa seconda solforazione non poteva procedere come la prima, poiché, tolte le viti che avevano pali, e i loro tralci rimanevano tuttavia verticali, e non intrecciati con quelli delle altre viti, il rimanente aveano i loro tralci abbassati, e quelli dell'una sovrapposti e intricati con quelli dell'altra. Per queste viti aggiunsi una modificazione al primo metodo di solforare, cioè introdurre il becco del mantice dal centro della vite, e proprio dove si aprono le spalle, al di sotto dei tralci, e nella loro direzione soffiare prima breve e poi forte.

La polvere di zolfo nel primo caso sarebbe caduta sulle uve prossime e sottoposte ai tralci, sulle spalle e sul ceppo, nel secondo caso avrebbe raggiunto nella loro lunghezza ed irregolarità tutta la faccia posteriore dei tralci e delle foglie. Ritratto poi il becco passerebbersi ad impolverare la parte anteriore e le cime tenere. Un'altra modificazione ancora aggiunti intorno alle ore del giorno in cui dovesse eseguirsi questa solforazione. I giorni erano divenuti caldissimi, ed il sole di Sicilia è più ardente di quello di Francia ed anche d'Italia. Il passeggiar solo per la vigna nelle ore meridiane in questi giorni caldi produce, come tutti sappiamo, appassimento d'uve, di tralci, di foglie. Ordinai per tanto che dalla prima luce si solforasse fino alle ore quattordici: si ripigliasse poi il lavoro dalle ore ventuno (89) fino a sera" (90).

Il lavoro si protrasse per 8 giorni e il risultato fu che "le viti, già rigogliose, più rigogliose divenivano, le uve più grossezza e bellezza acquistavano" e che, finalmente, "si era interamente perduta qualunque traccia di muffa".

Subito il pensiero del Costarelli si rivolse allora alla parte di vigna non trattata, dove le uve "rimanevano quali grosse quali piccole, rade, giallicce, infette" e "l'aspetto delle viti abbattuto e depresso". Decise quindi per un pronto trattamento, eseguito il quale, si pose ad osservare.

Dovette convenire allora che, sebbene, "nello spazio di giorni quindici, non poterono queste uve raggiungere, né in grossezza né

(89) Il che significa che la giornata lavorativa iniziava all'alba per interrompersi alle 14 e quindi ricominciare alle 15 e concludersi al tramonto. L'orario della mattina, infatti, era indicato secondo il sistema "alla francese", che si basava sul mezzogiorno solare con le 12 ore *ante e post meridiem*, mentre l'orario serale seguiva l'antico uso italiano con il giorno diviso in 24 ore a partire dal suono dell'avemaria, cioè circa mezz'ora dopo il tramonto. Cfr. A. Simoni, *Orologi italiani dal Cinquecento all'Ottocento*, Milano 1965, pp. 51-54.

(90) "E questo lavoro così interrotto in un giorno volli che fosse considerato come giorno intero di lavoro, giudicando un guadagno l'evitare così un guasto considerabile della vigna" (D. Costarelli, *Lettera*).

in bellezza, quelle della parte di vigna che era stata solforata prima della fioritura”, i risultati, che si manifestarono a partire dal quinto giorno, furono più che lusinghieri:

“...l'aspetto generale parve più vigoroso, le cime dei tralci divennero tenere e verdi, verdi e teneri i tralci e le uve, l'abbattimento era mancato, le macchie sui tralci disseccate. Le uve coperte di muffa aveano perduto i granelli più piccoli, i grossi si mostravano nella massima parte sgombri di muffa, ma con macchie simili alla ruggine di ferro, i grappoli aveano anche perduto la loro contrazione, il raspo era divenuto verde e tenero”.

Nel frattempo “cominciò un fermento generale fra tutti i possessori di vigne: si gridò da ogni parte zolfo, mantici”. E naturalmente il Costarelli non fu più considerato “insensato, le ingiurie si mutarono in lodi, e gli stessi detrattori si recarono da [lui] per consigli e direzioni”. Purtroppo “il tempo opportuno era andato, e l'utile ch'[egli] poteva arrecare di poca mole”.

Da parte sua il Costarelli continuava con le sue “mattutine osservazioni”. Quando in una di queste, precisamente il 1° luglio, era ad attenderlo una brutta sorpresa: “un granello d'uva muffito in punta”, quindi, ma in quella parte di vigna che non era stata trattata prima della fioritura, altri “granelli più frequenti, e le cime dei tralci nuovamente contratte”.

“Nuova invasione o un rincrudimento dell'antico” che fosse, il Nostro si affrettò a “prevenire il disastro” ordinando una terza solforazione che cominciò il 3 luglio, cioè tredici giorni dopo la seconda, e si protrasse per dieci giorni.

Questa volta, fatte salve le regole precedentemente osservate, si affidò al “discernimento” dei due giovani, consigliando loro, dal momento che “i tralci si erano molto distesi, oltrepassando i venti palmi, e l'ingombramento delle foglie troppo grande”, di spruzzare la polvere dove credessero più opportuno al fine di “far[la] penetrare ad appigliarsi in tutte le parti della vite”. E mentre quelli lavoravano spargendo polvere su tre migliaia di viti

al giorno. egli continuava le sue osservazioni:

“L’azione dello zolfo era pronta: i grappoli che avevano qualche granello muffito subito in quella parte perdevano la muffa e mostravano la consueta macchia simile alla ruggine di ferro, gli altri granelli rimanevano preservati, mentre dove ancora non era venuto lo zolfo la muffa sullo stesso granello veniva dilatandosi e qualche nuovo granello muffivasi”.

Come sarebbe stato estremamente prezioso un terzo mantice! Un terzo mantice (91) e, naturalmente, un terzo operatore avrebbero conservato alla vigna “il privilegio di non offrire un sol granello infetto”. Comunque il bilancio era da considerarsi a tutti gli effetti positivo: il costo complessivamente sostenuto per le tre solforazioni era stato piuttosto modesto, nell’ordine di poco più di 4 onze (92) e, quel che più contava, il disastro era stato evitato:

“Dopo questa terza solforazione le viti si fecero vedere nuovo vigore: i pochi granelli muffiti lasciarono la muffa, altro non ritenendo che lievissime macchie, o come piccoli punti o un sol punto o una linea della consueta ruggine: il rimanente dei granelli rimasero illesi”.

(91) In quel momento era un oggetto di difficile reperimento sul mercato isolano, sicché qualche proprietario se lo procurava facendoselo costruire appositamente da qualche bravo artigiano locale (M. Grassi, *Sull’uso della polvere di zolfo* cit., p. 191). Lo sarà anche qualche anno dopo, ma questa volta a seguito dell’improvvisa ed elevata richiesta, tanto che, nel 1856, l’Inzenga riferisce dell’artigiano palermitano Sig. Giuseppe Porcasi “affatigato nella sua officina [...] per provvedere alle numerose dimande arrivate dalle provincie per l’acquisto di tale importante congegno” (G. Inzenga, *Malattia della vite in Sicilia nell’anno 1856* cit., p. 143). Lo stesso fenomeno si ha, in quegli stessi anni, anche relativamente alle idrovore, alla mietitrice Mac Cornick, ad una macchina tagliafieno e a vagli ventilatori (G. Lo Giudice, *Le conoscenze agrarie e la loro diffusione in Sicilia* cit., pp. 71-72 e 75-76).

(92) A quest’ammontare si è arrivati sulla base delle indicazioni fornite dal Grassi (*Sull’uso della polvere di zolfo* cit., p. 196), il quale calcola così i vari costi: lo zolfo, compreso il trasporto, ta. 2.10-3 per migliaio di viti, la manodopera in ragione di ta. 2. mentre per soffietti e sacchi per lo zolfo il costo non viene precisato trattandosi di poco conto.

Lo stesso non poteva dirsi per i vigneti vicini, dove "l'invasione della muffa cominciata il primo luglio era andata crescendo, aiutata dal calore e dall'umidità dell'aria". Andato a vedere alcuno dei vigneti - era il 15 del mese -, fu invaso dalla "tristezza", né, d'altra parte, riusciva a spiegarsi come in quella "universale contaminazione" il suo fondo potesse rimanere "illeso":

"Come mai, io sieduto sopra un limite d'un fondo aggiacente al mio, al di qua il filaro delle viti presenta uve piccole, rade, coperte di muffa, fesse, puzzolenti, foglie piccole contratte abbattute, umori vischiosi e nerastri, mosche che ronzano come intorno a cadaveri: al di là, cioè alla distanza di quattro palmi, dove si frappone il limite, il filaro delle mie vite mi presenta uve grosse e lucide, grappoli grandi e pieni, tralci grossi, lunghi, foglie grandi, piane, tenere, asciutte... No, dissi fra me stesso, tutto ciò per l'azione dello zolfo non può avvenire, è una mia illusione". [Nel frattempo] "il sole era caduto, le tenebre non mi concedevano di osservar di vantaggio; ritornai a casa coll'animo inquieto e triste".

Il 18, durante una delle abituali "osservazioni", il Costarelli notò dei granelli ammuffiti nel primo filare di viti vicino al confine e qualche altro anche nel secondo filare. I due filari furono prontamente cosparsi di zolfo e, come per incanto, "si dissipò la muffa senza lasciar segno alcuno, né sopra le foglie, né sopra i granelli".

Ed infine il giorno dopo, preannunciata da venti sempre più frequenti ed impetuosi, arrivò la pioggia che diede modo al Nostro di fare, da profano qual era, alcune osservazioni finali, lasciando ai "dotti agronomi" il compito di trarne "teorie e principi generali":

"Dopo la pioggia vidi che la polvere di zolfo esistente sopra le foglie era stata trascinata dall'acqua e parte si era ridotta nel concavo delle foglie inferiori, parte si era attaccata al ceppo, e parte si era

sparsa per terra; ma era la parte grossolana della polvere. Parimenti i grappoli, che prima si mostravano impolverati, ora si vedevano puliti e lucidi. Dunque, io dissi, se nel corso d'una solforazione accadesse pioggia, dovrei rinnovare la solforazione? Presi una lente molto forte e scorrendola coll'occhio sulle foglie che sembravano lavate scoprii che la parte sottile della polvere era loro aderente, così che anche sfregandola colle dita non si distaccava: lo stesso era dei granelli dell'uva".

La lunga lettera al fratello si chiude, tuttavia, con la citazione di due casi, "quantunque estranei alla solforazione della vigna. pure molto adatti a far conoscere l'azione salutare dello zolfo sopra la vegetazione in generale":

"La faggiola frapposta tra i filari delle viti era appresa da quella malattia fra noi chiamata olio, ed in parte con quell'altra detta resina. Ordinai che fosse cosparsa di polvere di zolfo. Come ricevette la polvere salutare rasciugò quella sua untuosità, in quattro giorni divenne verde tenera rigogliosa, crebbe oltre misura, e mi promette abbondante raccolta.

Mariano Arcidiacono figlio di Rosario del quartiere di San Matteo, Comune di Giarre, aveva un orto di cocomeri, meloni, cetrioli e zucche tutto appreso dalla suddetta malattia dell'olio. Per mio suggerimento ei lo sparse di polvere di zolfo: si rimise in vegetazione, ingrossò i frutti, nuovi frutti produsse, ma nel meglio di sua vegetazione ricadde nella consueta infermità. Rinnovata allora l'impolverazione, l'orto ritornò a vita, diede a maturità i primi frutti. Ho consigliato l'ortolano che ritornando l'olio rinnovasse la solforazione fino che andassero a maturità tutti i frutti".

Già l'anno successivo la lettera, come s'è detto, venne stampata ad Acireale per i tipi di Vincenzo Strano, e in tale veste fu arricchita da una postilla finale nella quale il Costarelli, se da un lato rende noti gli ottimi risultati ottenuti col trattamento solforoso in termini di quantità e di qualità del prodotto della vendemmia

1854, dall'altro si mostra piuttosto prudente fino a far chiaramente intendere che a rendere "salutare" l'azione dello zolfo forse contribuirono anche altri fattori del tutto contingenti e imprevedibili:

"...la vigna restò illesa sino alla vendemmia, il prodotto fu quasi il doppio dell'ordinario degli anni antecedenti alla comparsa del crittoma, e l'uva venne straordinariamente grossa. Pure questo fatto non possiamo attribuire con certezza all'azione dello zolfo, stantechè le arene dell'Etna, che due anni fa coprirono i nostri vigneti, e le piogge opportune diedero alla coltivazione di tutte le piante una prosperità meravigliosa, e le vigne non solforate produssero ancora in alcune viti sgombre di muffa uve grosse ed abbondanti di mosto. La qualità poi del vino pare che sia alquanto superiore a quello prodotto dalle vigne che non ricevettero il beneficio dello zolfo, tanto riguardo alla quantità dell'alcool che contiene, come ancora riguardo al sapore. Ma neanche ciò può attribuirsi all'azione speciale dello zolfo: la vendemmia delle mie uve fu più tarda che quella delle uve della contrada e i giorni più asciutti e caldi" (93).

Quel che avvenne poi in tutto il circondario ce lo rende noto il suo biografo:

"Incoraggiati così i timidi proprietari, non frapposero tempo in mezzo a seguirne l'esempio, dopo però avere appurato coi propri occhi il fatto, visitando personalmente il podere del Costarelli; e trovandolo infatti ritornato a vita e rigoglioso, non tralasciarono di ripetere tosto rispettivamente le prove, in una porzione più o meno lata del proprio vigneto. I fatti corrisposero a capello e l'anno appresso i viticoltori a gara si diedero a solforare i vigneti, senza ambiguità e timore di sorta.

La produzione del nostro territorio fu ubertissima, il prezzo del

(93) Anche lo stesso Inzenga è piuttosto prudente fino al punto di ritenere che forse l'efficacia dello zolfo, peraltro non universalmente dimostrata, sia una conseguenza dell'essersi la malattia "snaturata ed indebolita di forza" (G. Inzenga, *Malattia della vite in Sicilia nell'anno 1856* cit., pp. 143-145).

vino carissimo, giacchè ancora in tutti altri luoghi a noi prossimi non si era prestato credito al benefico trovato; e per conseguente il loro vinifero raccolto non fu solo infimo, ma già i vigneti eran poco meno che seccati.

L'introito dei nostri proprietari moltiplicossi; si dissodarono nello stesso periodo altri terreni dalla lava coperti e quasi incoltivabili, ove attecchì presto la vite, e pria che altrove lo zolfo avesse fatto il suo effetto salutare, qui la produzione a mille doppi aumentava, e per la buona condizione delle vecchie vigne, e per la immensità delle nuove che in ogni angolo di giorno in giorno crescevano estendendosi sino alle più alte terre dell'Etna" (94).

E dunque alti profitti a seguito della diminuita offerta complessiva sul mercato isolano, elevata produzione, richiesta di esperti "solforatori" anche nella parte continentale del regno (95), ma anche ulteriore espansione del vigneto, sicchè "benedizioni e plausi porgevasi di ogni dove al nostro esimio concittadino, ed il suo nome fu simbolo della prosperità pubblica e della pubblica opulenza" (96). Salvo, poi, come s'è detto, ad essere quasi del tutto dimenticato anche all'interno di quell'Accademia della quale si compiaceva di essere socio, mentre intanto, forse anche grazie all'ardire suo e di quegli altri rimasti finora sconosciuti

(94) G. Coco, *Cenno biografico* cit., p. 17.

(95) "Molti si sono visti trasmigrare in terraferma con soddisfacenti mercedi al servizio di molti proprietari napoletani" (G. Inzenga, *Malattia della vite in Sicilia nell'anno 1856* cit., p. 143).

(96) G. Coco, *Cenno biografico* cit., p. 17.

(97), la crittogama non atterriva più i viticoltori siciliani (98) e l'impiego dello zolfo, sempre più reclamizzato e richiesto (99), veniva a far parte del bagaglio delle normali conoscenze agrarie (100).

(97) Tranne quei proprietari della Contea di Modica che dall'elenco, incompleto invero, fornitoci dal Grassi (*Sull'uso della polvere di zolfo* cit., pp. 192 e 194-195), risultano essere, con in testa proprio il Costarelli, peraltro l'unico sacerdote, i fratelli Salvatore e Antonio Rigano, il dottor Mariano Di Mauro, il barone Paolo Nicolosi e figlio, il barone Pasquale Pennisi, i fratelli Paolo e Pietro Platania Grassi, Leonardo Vigo Fuccio, i fratelli Nicola e Martino Mudò, Rosario Grasso Giuliano.

(98) Che alcuni decenni dopo si sarebbero ritrovati a sperimentare gli effetti devastanti di un nuovo flagello, la fillossera, che indubbiamente ha attirato maggior interesse rispetto alla crittogama. In merito, cfr. S. Zaninelli, *Un tema di storia dell'agricoltura italiana tra Otto e Novecento: la diffusione della fillossera e il rinnovamento della viticoltura*, in *Fatti e idee di storia economica nei secoli XII-XX. Studi dedicati a Franco Borlandi*, Bologna 1976, pp. 861-878; P. Villani, *La diffusione della fillossera in Italia*, in *Cultura società potere. Studi in onore di Giuseppe Giarrizzo*, a cura di F. Lomonaco, Napoli 1990, pp. 377-397.

(99) G. Normandia, *La crittogamopatia della vite combattuta dallo zolfo*, Napoli 1856. Le stesse macine di olive, se addirittura non si ripristinavano vecchi centimoli, venivano convertite in macine per tritare lo zolfo (G. Inzenga, *Malattia della vite in Sicilia nell'anno 1856* cit., p. 143; M. Grassi, *Sull'uso della polvere di zolfo* cit., p. 202), la cui domanda in crescita non sembra, però, che abbia comportato una lievitazione del prezzo dello stesso, peraltro già da qualche anno decisamente in flessione (M. Colonna, *L'industria zolfifera siciliana. Origini, sviluppo, declino*, Catania 1971, p. 86).

(100) *Istruzioni popolari per la buona solforazione delle viti e per far vino senza l'odore di zolfo*, Napoli 1858.

APPENDICE (*)

Lettera del Sac. D. Diego Costarelli a suo fratello Dr. Paolo intorno alla solforazione della vigna

Baglio, 22 luglio 1854

Caro fratello,

tu sai come conoscendo noi fin dall'anno andato che lo zolfo in polvere era un efficace rimedio alla malattia della vite, le nostre ricerche si aggiravano intorno al modo di adoperarlo negli estesi nostri vigneti. Questa nostra ignoranza avea renduto sterile la nostra conoscenza, e noi giacevamo nell'inerzia e il dolore di veder mancare le nostre produzioni e presagire la rovina del nostro territorio. L'annuncio del mantice, che in quest'anno ci recarono i giornali di Parigi ed altre non poche scritture, manifesti e libri fece rinascere in noi la speranza di vedere una volta ritornati a vita i nostri vigneti, ed io nel dì 15 maggio mi recai sul fondo Baglio.

Trovai la vegetazione della vigna un po' ritardata per l'eccessivo rigore dello scorso inverno. I tralci non eccedevano la misura di due palmi. Osservai che alcune viti avevano i tralci e le foglie sparse di macchie nerastre. a cominciare dalla spalla della vite ove le macchie erano più spesse e più estese, e si propagavano poi con minore estensione e spessezza per la lunghezza del tralcio, per le foglie e loro pezioli, e per i peduncoli dei grappoli non ancora fioriti. Altre aveano i tralci coperti di nero fino alla cima, e le

(*) In corsivo sono riprodotti i due brani fortemente polemici cassati nell'edizione a stampa. Il brano finale, introdotto dalla sigla N.B., manca nel manoscritto originale autografo.

foglie contratte, spesse e nel rovescio coperte di lanugine color cenerino rossastro, e le foglie della medesima condizione, ma di poca spessezza, e quasi trasparenti, senza contrazione, anzi con eccessivo allungamento nei lobi e nei denti. In generale poi tutti i polloni (*manciuni*) erano colle foglie contratte, le prime foglie dei tralci della medesima natura, tutti i nodi punteggiati di nero e il colore dei tralci gialliccio, rossastro, niuna tenerezza, molta legnosità, le cime dei grappoli incartocciate all'insù, il peduncolo macchiato rossastro. La contaminazione era universale.

Nei giorni 19 e 20 feci eseguire la spolegra, e tosto la solforazione. Due mantici, quantunque maneggiabili per la loro mole, pure imperfetti perché senza ventola, due quintali di zolfo imperfettamente triturato n'erano i mezzi. Ricercai di due persone idonee: alcune si rifiutarono, altre nulla seppero eseguire, tutti si burlarono di me e del mio zolfo. Colle buone, e la promessa di generosa ricompensa trassi al mio volere due giovanetti, l'uno di sedici, l'altro d'anni diciotto: intendevano le mie parole, obbedivano alle mie ordinazioni. Sul principio feci loro conoscere che i polloni che partivano dal ceppo erano contagiati, i tralci parimenti erano più contagiati in quella parte più al ceppo vicina, e proprio all'uscir della spalla della vite. Vedete adunque, loro io dissi, pare che il male risieda principalmente nel ceppo. Or per impolverar bene di zolfo la vite dovete collocarvi faccia a faccia, tenendo nel mezzo la vite. Ciascuno dal suo canto col mantice soffierà leggermente sulle spalle della medesima in modo che la polvere di zolfo uscita senz'impeto vi cada sopra e vi resti: indi abbassando il becco fino a terra lungo il ceppo lo spalmerà di polvere, e ciò fatto dai due lati opposti, la spalla e il ceppo resteranno bene impolverati. Rivolgendo l'attenzione ai tralci già verticali, ai grappoli e alle foglie, troviamo il di dentro e il di fuori. Ritraendo ed elevando il becco del mantice, e soffiando l'intero dei tralci grappoli e foglie, si spargerà di polvere la parte anteriore di tralci, grappoli e foglie, che sta rimpetto all'uno di voi, e la posteriore di foglie, tralci e grappoli che sta rimpetto

all'altro; e a incontro, l'altro darà polvere alla parte anteriore di tralci grappoli e foglie che sono rimpetto a lui, e alla posteriore di quelle che al compagno si affrontano. Così la vite riuscirà impolverata in tutte le sue parti. Per fare poi che la polvere dell'uno, oltrepassando la vite, non offendesse gli occhi dell'altro, feci che l'uno camminasse per tre o quattro viti innanzi, e l'altro col medesimo spazio indietro, come ancora per accelerare l'opera disposi che invece di frapporre fra i due solforanti un sol filaro di viti, se ne frapponessero due, e ciò anche in considerazione dell'impeto della polvere all'uscire dal becco del mantice: colla regola di retrocedere o inoltrarsi d'un passo, secondo la prossimità o lontananza dell'uno e l'altro filaro. L'operazione si sarebbe potuta anche condurre sopra i quattro filari, ma i miei operanti non seppero di ciò persuadersi. Lo zolfo impiegato in questa prima operazione fu da cinque a sei rotoli il migliaio: la quantità della vigna solforata in un giorno con due persone, tenuto conto della perizia poca in principio, molta sul fine, fu da cinque a sei migliaia.

Eseguita in tal modo la solforazione sopra ventidue migliaia di vigna, riserbandone dodici non solforati per confronto, stetti ad osservare. La fioritura fu irregolare, come irregolare era stata la vegetazione delle viti. Poiché le viti erano germogliate quale prima, quale dopo, e nella stessa vite una spalla era germogliata prima una dopo, così processse la fioritura, anzi nel medesimo grappolo si vedeva in parte uva uscita dal fiore, in parte fiore, in parte bottoni: segni evidenti d'infermità nel ceppo. Le macchie nerastre sopra i tralci teneri seccarono, il legno presentò un incavo, l'epidermide sana del tralcio circoscrisse l'incavo, e s'immarginò: lo stesso avvenne sopra i peduncoli dei grappoli, e i pezzi delle foglie, e la foglia offrì contorni e punti secchi, marginati parimenti dalla parte verde e sana: era una perfetta causticazione. Quei tralci interamente coperti di nero o cinerino rossiccio che mancavano di tenerezza non cambiarono d'aspetto, ma si prosciugarono e divennero quasi legno secco; le foglie in

parte s'inaridirono e caddero, in parte restarono attaccate ai tralci, qua secche là verdi, ma senza alcun margine fra il secco e il verde, però nel tutto prosciugate come i tralci. I grappoli anneriti caddero, e di quelli che anneriti erano in parte, quella parte si staccò, rimanendo il resto sano, verde, attaccato al tralcio, quantunque questo annerito. In generale poi i tralci di giallicci o rossicci o legnosi divenivano di giorno in giorno verdi e teneri, come ancora i peduncoli dei grappoli e i pezioli delle foglie: le nuove foglie, che andavano formandosi, tanto sopra i tralci sani che sopra quelli infetti, si mostravano verdi, piane, tenere e grandi: l'uva finalmente uscita dal fiore apparve rude e lucida come il cristallo, le cime dei grappoli incartocciate si distesero e il grappolo si mostrò pendente e bello.

Non così in quella parte di vigna che per servire di confronto non era stata sparsa di polvere di zolfo: la fioritura più lenta, i tralci giallicci e legnosi, le macchie propagate nella lunghezza del tralcio e più estese: i tralci cominciavano anche a coprirsi interamente della muffa, cioè del detestato iodio: le foglie piccole aggrinzite non lucide e l'uva finalmente uscita dal fiore in alcune viti sembrava sana, in altre infetta, in qualche vite ingrossavasi, nella generalità no; la grossa in parte di color verde in parte gialliccia, l'infetta coperta di muffa, qua in tutto il grappolo, là nella metà; granelli infetti poi vedevansi anche in mezzo alla sana. Or paragonando le due porzioni di vigna, quella impolverata di zolfo e quella lasciata nel suo naturale andamento, la prima si mostrava rigogliosa e promettente, la seconda abbattuta e scoraggiante, l'aspetto dell'una ti rallegrava, quello dell'altra ti opprimeva, quella mi annunciava d'aver guadagnato duecento salme di vino, questa di averne perduto cento.

Tutte le persone, di qualunque condizione, i proprietari dei fondi limitrofi e vicini, quelli dei fondi lontani, venivano a dimandar permesso di osservare la vigna: osservavano e partivano persuasi dell'efficacia dello zolfo. Coloro anche, che da principio si erano burlati di questa coltura, cambiavano di parere e confessavano il loro errore.

Verano poi gl'invidiosi e i caparbi, che giravano e rigiravano il fondo colla speranza di trovare qualche granello infetto, vi spendevano ore e giorni, la maggior parte rimasero delusi, al alcuno toccò la fortuna di ritrovare in ventidue migliaia di vigna, in un cantone inosservabile, un granello o due coperti di muffa, li svelse furtivamente, andò mostrandoli come perle orientali... quanto può l'ignoranza e l'indole cattiva dell'uomo! E qui bisogna ricordare che nel principio della solforazione mi fu mestieri sostenere le contraddizioni degl'insipienti e dei sapienti, fui creduto scemo, mi furono date offese ed ingiurie solenni, fu detto ch'io era nemico di Dio, volendo rimediare ad un male che Dio avea mandato, e richiamando i tempi del Galileo, quando l'uva si mostrò poi sana e bella, fui creduto incantatore.

Dopo ventidue giorni dalla prima solforazione, essendo già le uve uscite dal fiore, a dì 12 Giugno intrapresi la seconda solforazione, non perché le uve avessero presentato traccia alcuna d'infezione, ma perché n'era il tempo prescritto dai manifesti e dai giornali: anzi il vero tempo indicato era scorso, e l'uva in quelle viti, in cui era stata precoce la fioritura, si vedeva molto grossa. Questa seconda solforazione non poteva procedere come la prima, poiché, tolte le viti che avevano i pali, e i loro tralci rimanevano tuttavia verticali, e non intrecciati con quelli delle altre viti, il rimanente avevano i loro tralci abbassati, e quelli dell'una sovrapposti e intricati con quelli dell'altra. Per queste viti aggiunti una modificazione al primo metodo di solforare, cioè introdurre il becco del mantice dal centro della vite, e proprio dove si aprono le spalle, al di sotto dei tralci, e nella loro direzione soffiare primo breve e poi forte. La polvere di zolfo nel primo caso sarebbe caduta sulle uve prossime e sottoposte ai tralci, sulle spalle e sul ceppo, nel secondo caso avrebbe raggiunto nella loro lunghezza ed irregolarità tutta la faccia posteriore dei tralci e delle foglie. Ritratto poi il becco passerebbesi ad impolverare la parte anteriore e le cime tenere. Un'altra modificazione ancora aggiunti intorno alle ore del giorno in cui dovesse eseguirsi questa solforazione. I giorni erano divenuti caldissimi, ed il sole di Sicilia

è più ardente di quello di Francia ed anche d'Italia. Il passeggiar solo per la vigna nelle ore meridiane in questi giorni caldi produce, come tutti sappiamo, appassimento d'uve, di tralci, di foglie. Ordinai per tanto che dalla prima luce si solforasse fino alle ore quattordici: si ripigliasse poi il lavoro dalle ore ventuno fino a sera. E questo lavoro così interrotto in un giorno volli che fosse considerato come giorno intero di lavoro, giudicando un guadagno l'evitare così un guasto considerabile della vigna.

Nel corso di giorni otto in cui fu eseguita questa solforazione le uve, che uscite in tempi differenti dal fiore erano di disuguale grossezza, tutte si pareggiarono, e la loro bellezza era un incanto. Quelle però della parte di vigna che non era stata solforata rimanevano quali grosse quali piccole, rade, gialliccie, infette, l'aspetto delle viti abbattuto e depresso. Mi dolse l'animo, per cui, solforando la prima parte di vigna per la seconda volta, ordinai che si solforasse questa per la prima volta. La quantità di zolfo impiegato in questa seconda solforazione pareggiò la prima ed un po' di più, di tempo ancor un po' di più.

Continuando le mie osservazioni nulla trovo da aggiungere intorno alla parte di vigna solforata due volte, se non che le viti, già rigogliose, più rigogliose divenivano, le uve più grossezza e bellezza acquistavano, si era interamente perduta qualunque traccia di muffa. Dirò di quella parte solforata per la prima volta.

Per quattro giorni niun cambiamento sensibile: colore dei sarmetti e delle uve gialliccio, foglie abbattute, grappoli brevi, granelli piccoli, macchie come stavano. Ma nel quinto giorno e giorni consecutivi l'aspetto generale parve più vigoroso, le cime dei tralci divennero tenere e verdi, verdi e teneri i tralci e le uve, l'abbattimento era mancato, le macchie sui tralci disseccate. Le uve coperte di muffa aveano perduto i granelli più piccoli, i grossi si mostravano nella massima parte sgombri di muffa, ma con macchie simili alla ruggine di ferro, i grappoli aveano anche perduto la loro contrazione, il raspo era divenuto verde e tenero. Con tutto ciò, nello spazio di giorni quindici, non poterono que-

ste uve aggiungere, né in grossezza né in bellezza. quelle della parte di vigna che era stata solforata prima della fioritura.

A quest'epoca cominciò un fermento generale fra tutti i possessori di vigne: si gridò da ogni parte zolfo, mantici. Il mio fondo ben conservato, esposto agli occhi di tutti, in una strada frequentata: altri fondi, quantunque pochi, in altre contrade del territorio al mio somiglianti, erano una testimonianza non equivoca dell'efficacia dello zolfo, per guarire la malattia delle vigne. *Cessai di essere insensato, le ingiurie datemi si mutarono in lodi, e gli stessi miei detrattori si recarono da me per consigli e direzioni. Io mi reputai fortunato per poter dar soccorso ad una folla di bisognosi: ma il tempo opportuno era andato, e l'utile ch'io poteva arrecare e recai di poca mole.*

Il primo luglio nelle mie mattutine osservazioni incontrai un granello d'uva muffito in punta. Passo in quella arte di vigna che non era stata impolverata prima della fioritura, e trovo di tali granelli più frequenti, e le cime dei tralci apparivano nuovamente contratte. Scendo nelle vigne limitrofe, che non erano state affatto impolverate, ed osservo maggior numero di grappoli muffiti, che non erano stati per l'innanzi. Interrogati i castaldi se si fossero avveduti di qualche nuova invasione di muffa, si posero ad osservare, e tutti riconobbero la nuova invasione o un rincrudimento dell'antico. Mi affrettai di prevenire il disastro, e tredici giorni dopo la seconda solforazione nel dì 3 Luglio incominciai la terza. Per questa terza solforazione ne feci ritenere ai miei impolveratori le regole precedenti, ma siccome i tralci si erano molto distesi, oltrepassando i venti palmi, e l'ingombro delle foglie troppo grande, lasciai al loro arbitrio, secondo il loro discernimento, di dare dei colpi di mantice dove credessero che fosse più opportuno per far penetrare la polvere salutare ad appigliarsi in tutte le parti della vite. Cominciata l'opera continuai le mie osservazioni. L'azione dello zolfo era pronta, i grappoli che avevano qualche granello muffito subito in quella parte perdevano la muffa e mostravano la consueta macchia si-

mile alla ruggine del ferro. gli altri granelli rimanevano preservati. mentre dove ancora non era venuto lo zolfo la muffa sullo stesso granello veniva dilatandosi e qualche nuovo granello muffivasi. Qui mi avvidi che due mantici non bastavano per una pronta solforazione, che il tempo favoriva la propagazione della muffa; ma io altri mantici non aveva. e se avuto li avessi, certamente non avrei trovato le persone idonee per bene impolverare. In dieci giorni, che si spesero per questa terza solforazione, perdette la mia vigna il sommo privilegio di non offrire un sol granello infetto. Vero è che poi lo zolfo dissipò qualunque segno di muffa. ma quasi in tutte le viti rimasero uno due od anche tre granelli colla nota cicatrice.

Un altro fatto qui merita di essere ricordato. Nei giorni 29 e 30 giugno il caldo era stato eccedente, sì che in tutte le vigne della contrada quella porzione di grappoli esposte a libeccio, che si affacciavano sgombre di foglie, appassirono interamente. Or nella mia vigna già solforata, questi grappoli non appassirono, ma i granelli offrono sotto all'epidermide una macchia di color castagno, e i granelli lisci e lucidi come gli altri che non erano stati feriti dal sole. Scorsi otto giorni alcuni di questi granelli, in quella parte di vigna che non era stata solforata prima della fioritura, creparono, fendendosi in tutte le direzioni. In quella parte di vigna però che avea ricevuto lo zolfo prima della fioritura, questo guasto non avvenne. i granelli si dilatarono senza crepare, si formò sotto l'epidermide macchiata una seconda epidermide, e la macchiata si distaccò in lievissime foglie.

La quantità della vigna solforata in un giorno, cioè dal far della prima luce fino alle ore quattordici e dalle ore ventuno fino a sera, dai due miei operatori, in questa terza solforazione non fu che di migliaia tre, la quantità dello zolfo sette rotoli e mezzo per migliaiaio, osservando che se ne consumava più o meno sul migliaiaio secondo che la vigna era più o meno frondosa. Dopo questa terza solforazione le viti fecero vedere nuovo vigore: i pochi granelli muffiti lasciarono la muffa, altro non ritenendo che

lievissime macchie, o come piccoli punti o un sol punto o una linea della consueta ruggine: il rimanente dei granelli rimasero illesi.

Intanto l'invasione della muffa cominciata il primo Luglio era andata crescendo, aiutata dal calore e dall'umidità dell'aria. Il vento sirocco avea prodotto giorni foschi, e nei giorni 12, 13, 15 e 16 si videro delle nebbie e nel mattino le foglie erano gravi di rugiada. I castaldi dei vigneti convincini si dolevano che le uve, che fino a quei giorni erano state preservate dal contagio, erano tutte coperte di muffa. e quelle da principio muffite facevano vedere i granelli quasi tutti fessi dal picciuolo alla punta. e i vinaccioli per quelle fessure affacciarsi. Io mi recai a vedere alcuno di questi fondi, e quella vista mi riempì di tristezza, né sapea persuadermi come il mio fondo potesse durare illeso fra quella universale contaminazione. Come mai, io seduto sopra un limite d'un fondo aggiacente al mio, dicea, al di qua il filaro delle viti presenta uve piccole, rade, coperte di muffa, fesse, puzzolenti, foglie piccole, contratte, abbattute, umori vischiosi e nerastri, mosche che ronzano come intorno a cadaveri: al di là, cioè alla distanza di quattro palmi, dove si frappone il limite, il filaro delle mie viti mi presenta uve gorsse e lucide, grappoli grandi e pieni, tralci grossi, verdi, lunghi, foglie grandi, piene, tenere, asciutte... No, dissi fra me stesso, tutto ciò per l'azione dello zolfo non può avvenire, è una mia illusione. Il sole era caduto, le tenebre non mi concedevano di osservar di vantaggio; ritornai a casa coll'animo inquieto e tristo. La dimane levatomi ritorno alla vigna. Era il giorno 16 del mese: il cielo era fosco per nebbie, le foglie umide e stillanti, mi posi ad osservare. Un'occhiata alla vigna, la vegetazione rigogliosa e tenera, le cime dei tralci colle foglie spianate e belle. Volgo gli occhi ai primi grappoli; granelli stranamente grossi lucidi trasparenti, grappoli da uno a due rotoli, la polvere di zolfo giaceva sopra di loro, celeste conservatrice rugiada. Passeggio per tutto, per tutto l'aspetto stesso: l'anima si rasserena, il cuore mi balza di gioia. Ritorno alla

vigna confinante, trovo la desolazione, lo squallore fuggo.

Nel giorno 17 due ore circa prima di mezzogiorno si fecero sentire alcuni colpi di vento, spirante da greco, che a poco a poco divennero più frequenti, finchè si stabilì un vento molto impetuoso che continuò fino a notte. Era fresco per fortuna, ma la mente mi prediceva che avrebbe potuto trasportare nel mio fondo i germi della muffa che con tanti travagli io avea estirpato, e il mio fondo giaceva sottovento di due fondi attaccati di muffa. Il giorno dopo visitando le viti aggiacenti ritrovai le foglie tenere delle cime dei tralci, contratte e giallastre, ma l'uva intatta. Nel giorno appresso ritornando ad osservare trovai il primo filaro delle viti prossime al limite con dei granelli muffiti, e qualche granello anche si vedeva nel secondo filaro. Feci spargere subito di zolfo questi due filari. Il pronto rimedio ebbe pronto effetto: si dissipò la muffa senza lasciar segno alcuno, né sopra le foglie, né sopra i granelli.

Nel giorno 19 avvenne pioggia, caso che non era accaduto nel corso delle tre solforazioni. Dopo la pioggia vidi che la polvere di zolfo esistente sopra le foglie era stata trascinata dall'acqua e parte si era ridotta nel concavo delle foglie inferiori, parte si era attaccata al ceppo, e parte si era sparsa per terra: ma era la parte grossolana della polvere. Parimenti i grappoli, che prima si mostravano impolverati ora si vedevano puliti e lucidi. Dunque, io dissi, se nel corso d'una solforazione accadesse pioggia, dovrei rinnovare la solforazione? Presi una lente molto forte e scorrendola coll'occhio sulle foglie che sembravano lavate scoprii che la parte sottile della polvere era loro aderente, così che anche sfregandola colle dita non si distaccava: lo stesso era dei granelli dell'uva.

Da tutte queste osservazioni molte teorie e principii generali ricavar si potrebbero, ma io lascio quest'opera ai dotti agronomi, contentandomi di aver esposto questi fatti con diligenza e precisione.

Prima di chiudere questa ormai lunga lettera, caro fratello,

voglio farti memoria di due casi che quantunque estranei alla solforazione della vigna, pure molto adatti a far conoscere l'azione salutare dello zolfo sopra la vegetazione in generale. La faggiola frapposta tra i filari delle viti era appresa di quella malattia fra noi chiamata olio, ed in parte con quell'altra detta resina. Ordinai che fosse cosparsa di polvere di zolfo. Come ricevette la polvere salutare rasciugò quella sua untuosità, in quattro giorni divenne verde tenera rigogliosa, crebbe oltre misura, e mi promette abbondante raccolta. Mariano Arcidiacono figlio di Rosario del quartiere di San Matteo, Comune di Giarre, aveva un orto di cocomeri, meloni, cetrioli e zucche tutto appreso dalla sudetta malattia dell'olio. Per mio suggerimento ei lo sparse di polvere di zolfo: si rimise in vegetazione, ingrossò i frutti, nuovi frutti produsse, ma nel meglio di sua vegetazione ricadde nella consueta infermità. Rinnovata allora l'impolverazione, l'orto ritornò a vita, diede a maturità i primi frutti. Ho consigliato l'ortolano che ritornando l'olio rinnovasse la solforazione fino che andassero a maturità tutti i frutti.

N.B. Alle superiori osservazioni possiamo aggiungere che la vigna restò illesa sino alla vendemmia, che il prodotto fu quasi il doppio dell'ordinario degli anni antecedenti alla comparsa del crittoama, e l'uva venne straordinariamente grossa. Pure questo fatto non possiamo attribuire con certezza all'azione dello zolfo, stantechè le arene dell'Etna, che due anni fa coprirono i nostri vigneti, e le piogge opportune diedero alla coltivazione di tutte le piante una prosperità meravigliosa, e le vigne non solforate produssero ancora in alcune viti sgombre di muffa uve grosse ed abbondanti di mosto. La qualità poi del vino pare sia alquanto superiore a quello prodotto dalle vigne che non ricevettero il beneficio dello zolfo, tanto riguardo alla quantità di alcool che contiene, come ancora riguardo al sapore. Ma né anche ciò può attribuirsi all'azione speciale dello zolfo: la vendemmia delle mie uve fu più tarda che quella delle uve della contrada e i giorni più asciutti e caldi.