

# STORIA ECONOMICA

*A N N O   X X I I I   ( 2 0 2 0 ) - n. 2*



**Edizioni Scientifiche Italiane**

*Direttore responsabile:* LUIGI DE MATTEO

*Comitato di Direzione:* ANDREA CAFARELLI, GIOVANNI CECCARELLI, DANIELA CICCOLELLA, ALIDA CLEMENTE, FRANCESCO DANDOLO, LUIGI DE MATTEO, GIOVANNI FARESE, ANDREA GIUNTINI, ALBERTO GUENZI, AMEDEO LEPORE, STEFANO MAGAGNOLI, GIUSEPPE MORICOLA, ANGELA ORLANDI, PAOLO PECORARI, GIAN LUCA PODESTÀ, MARIO RIZZO, GAETANO SABATINI

*La Rivista, fondata da Luigi De Rosa nel 1998, si propone di favorire la diffusione e la crescita della Storia economica e di valorizzarne, rendendolo più visibile, l'apporto al più generale campo degli studi storici ed economici. Di qui, pur nella varietà di approcci e di orientamenti culturali di chi l'ha costituita e vi contribuisce, la sua aspirazione a collocarsi nel solco della più solida tradizione storiografica della disciplina senza rinunciare ad allargarne gli orizzonti metodologici e tematici.*

*Comitato scientifico:* Frediano Bof (Università di Udine), Giorgio Borelli (Università di Verona), Aldo Carera (Università Cattolica del Sacro Cuore di Milano), Francesco D'Esposito (Università G. d'Annunzio di Chieti-Pescara), Marco Doria (Università di Genova), Giulio Fenicia (Università di Bari Aldo Moro), Luciana Frangioni (Università di Campobasso), Paolo Frascani (Università di Napoli "L'Orientale"), Maurizio Gangemi (Università di Bari Aldo Moro), Germano Maifreda (Università di Milano), Daniela Manetti (Università di Pisa), Paola Massa (Università di Genova), Giampiero Nigro (Università di Firenze), Nicola Ostuni (Università Magna Græcia di Catanzaro), Paola Pierucci (Università G. d'Annunzio di Chieti-Pescara), Giovanni Vigo (Università di Pavia), Giovanni Zalin (Università di Verona)

*Storia economica* effettua il referaggio anonimo e indipendente.

*Direttore responsabile:* Luigi De Matteo, e-mail: [ldematteo@alice.it](mailto:ldematteo@alice.it).

*Direzione:* e-mail: [direzione@storiaeconomica.it](mailto:direzione@storiaeconomica.it).

*Redazione:* Storia economica c/o Daniela Ciccolella, CNR-ISMed, Via Cardinale G. Sanfelice 8, 80134 Napoli.

Gli articoli, le ricerche, le rassegne, le recensioni, e tutti gli altri scritti, se firmati, esprimono esclusivamente l'opinione degli autori.

*Amministrazione:* Edizioni Scientifiche Italiane, via Chiatamone 7, 80121 Napoli – tel. 081/7645443 pbx e fax 081/7646477 – Internet: [www.edizioniesi.it](http://www.edizioniesi.it); e-mail: [periodici@edizioniesi.it](mailto:periodici@edizioniesi.it)

Registrazione presso il Tribunale di Napoli al n. 4970 del 23 giugno 1998.

Responsabile: Luigi De Matteo.

Copyright by Edizioni Scientifiche Italiane – Napoli.

Periodico esonerato da B.A.M. art. 4, 1° comma, n. 6, d.P.R. 627 del 6 ottobre 1978

## SOMMARIO

ANNO XXIII (2020) - n. 2

### PER UNA STORIA DELL'INDUSTRIA CONSERVIERA IN ITALIA a cura di Stefano Magagnoli

- L'industria conserviera italiana. Appunti, contributi e anticipazioni di Stefano Magagnoli* p. 267
- RITA D'ERRICO, *Le origini in Italia della sicurezza alimentare per il cibo in scatola. Dal regolamento del 3 agosto 1890 alla legge dell'8 febbraio 1923* » 273
- CLAUDIO BESANA, *L'industria conserviera e le conserve animali negli anni del miracolo. Primi risultati di una ricerca in corso* » 283
- STEFANO MAGAGNOLI, *La nascita dell'industria conserviera del pomodoro a Parma* » 301
- LUCIANO MAFFI, MARCO VERZELLESI, *Per una storia del Consorzio Casalasco del Pomodoro: una ricerca in corso* » 317
- ARTICOLI E RICERCHE
- CLAUDIO BARGELLI, *L'alito maligno della manifattura: inquinamento acustico, olfattivo e visivo nella Parma settecentesca* » 329
- MARTINO LORENZO FAGNANI, *Italian "economic botanists" and State-science cooperation (late eighteenth-early nineteenth century)* » 357
- MARIO ROBIONY, *Tra regole e mercato. L'ascesa delle banche locali friulane nel secondo dopoguerra* » 383

## NOTE E INTERVENTI

- ILENIA PASQUETTI, *Funzioni pubbliche della Banca d'Italia, stabilità monetaria e sviluppo economico: le riflessioni e l'impegno di Luigi Einaudi, Donato Menichella e Costantino Bresciani Turrone* » 411
- FRANCA PIROLO, *Il cibo in Sicilia nel XVIII secolo attraverso gli appunti gastronomici di Jean-Baptiste Labat e di altri travel writers* » 441

## RECENSIONI E SCHEDE

- C. BARGELLI, *La città dei Lumi. La petite capitale del Du Tillot fra utopie e riforme*, Monte Università Parma Editore, Parma 2020 (G. Talini) » 461
- G. VIGO, *Carlo M. Cipolla. Un viaggiatore nella Storia*, Cisalpino, Milano 2020 (M. Di Tullio) » 464

IL CIBO IN SICILIA NEL XVIII SECOLO  
ATTRAVERSO GLI APPUNTI GASTRONOMICI  
DI JEAN-BAPTISTE LABAT E DI ALTRI *TRAVEL WRITERS*

Jean-Baptiste Labat, monaco domenicano francese, può considerarsi un precursore dei viaggiatori del Grand Tour. Negli ultimi anni della sua vita raccolse i suoi ricordi di viaggio italiani nell'opera, mai tradotta, *Voyages en Espagne et en Italie*. Reportage dai luoghi visitati, essa arricchisce la vasta letteratura odepórica di un aspetto spesso trascurato dai viaggiatori stranieri: il cibo. Labat descrive con minuzia le pietanze assaggiate in Italia invitando a riflettere sul patrimonio culturale dei popoli attraverso il racconto delle loro abitudini alimentari e dei loro sistemi economici. Sono le pagine di un viaggiatore esperto, in cui gusto del sapere e del mangiare si miscelano, completandosi, e dove il cibo non è solo un elemento rivelatore di cultura, ma un elemento fondante dei rapporti sociali.

Jean-Baptiste Labat, viaggiatori stranieri, cibo, Sicilia, XVIII secolo

Jean-Baptiste Labat, French Dominican monk, can be considered a precursor of the Grand Tour. In the last years of his life, he collected his Italian travel memories in the book, never translated, *Voyages en Espagne et en Italie*. It is a reportage of the places he visited, which enriches the odeporic literature with an aspect often neglected by foreign travellers: food. Labat describes meticulously the dishes enjoyed in Italy inviting to reflect on the cultural heritage of peoples through the story of their eating habits, and of their economic systems. It's pages from an expert traveller, where the taste of knowing and eating are mixed, complementing each other, and where food is not only revealing element of culture, but the element of social relationships as well.

Jean-Baptiste Labat, foreign travellers, food, Sicily, 18<sup>th</sup> century

La storia dell'alimentazione si è sviluppata principalmente assumendo come fonti privilegiate quelle relative alla produzione, alla tassazione e al commercio dei prodotti alimentari e dunque secondo uno sguardo 'interno' alle tradizioni culturali dei luoghi e alle varia-

zioni del gusto dei consumatori. Tuttavia, proprio perché le abitudini alimentari, le gastronomie locali, le mode dei consumi sono frutto di sedimentazioni secolari di elementi che circolano fra spazi e culture diverse, generando contaminazioni, ibridazioni e imitazioni, appare utile e produttivo seguire anche un approccio 'esterno' nella ricostruzione della storia dell'alimentazione nelle diverse aree europee, ricorrendo a fonti come le narrazioni di viaggio che, pur redatte per scopi diversi, sono spesso particolarmente ricche di notazioni sull'«esoticità» delle abitudini alimentari dei luoghi visitati. Il presente saggio propone una lettura di un testo settecentesco ricco di osservazioni di questo tipo sul cibo in Sicilia e che costituisce dunque un buon esempio dell'approccio indicato nelle considerazioni che precedono<sup>1</sup>.

### *Il cibo nei racconti del Grand Tour*

Fino alla fine del Quattrocento, l'Italia costituisce luogo di transito di pellegrini e religiosi che si recano nei luoghi santi e passaggio obbligato per i mercanti che si spingono lungo le rotte commerciali dell'Oriente mediterraneo<sup>2</sup>. A partire dal Cinquecento comincia a svilupparsi l'interesse per la classicità, le bellezze paesaggistiche e architettoniche, per le opere d'arte, specie quelle religiose; nel giro di pochi decenni, l'Italia, culla della cultura umanistica, comincia a diventare

<sup>1</sup> Punto di riferimento obbligato per la storia dell'alimentazione nell'Europa premoderna è *Storia dell'alimentazione*, a cura di M. Montanari e J.L. Flandrin, Laterza, Roma-Bari 2007, che compendia i molti studi precedenti dei due autori. Per la realtà italiana, sempre per inquadramenti generali, di grande importanza il volume 13 degli *Annali della Storia d'Italia, L'alimentazione*, a cura di A. Capatti, A. De Bernardi e A. Varni, Einaudi, Torino 1998. Il recente volume di G. REBORA, *La civiltà della forchetta. Storie di cibo e di cucina*, Laterza, Roma-Bari 2011, costituisce un'utile sintesi più aggiornata. Le fonti per la storia dell'alimentazione sono oggetto di approfondite indagini nei volumi *Gli Archivi per la storia dell'alimentazione*, Atti del Convegno Potenza-Matera, 5-8 settembre 1988, Ministero per i beni culturali e ambientali, Roma 1995. Per la storia dell'alimentazione in Sicilia in età premoderna, si vedano gli studi di M. AYMARD, H. BRESK, *Nourriture et consommation en Sicile entre XIV<sup>e</sup> et XVIII<sup>e</sup> siècle*, «Melanges de l'École française de Rome. Moyen-Age, Temps modernes», 2 (1975), 87, pp. 581-535, e di H. BRESK, *Il cibo nella Sicilia medievale*, Palermo University Press, Palermo 2019; un diverso approccio disciplinare in G. RUFFINO, N. BERNARDI, *Per una ricerca sulla cultura alimentare e sul lessico gastronomico in Sicilia*, Centro studi filologici e linguistici siciliani, Palermo 2000.

<sup>2</sup> D. GROSUÈ, *Viaggiatori inglesi in Italia nel Cinque e Seicento*, Sette Città, Viterbo 2003.

meta privilegiata di quello che sarebbe poi divenuto il *Grand Tour*: i giovani aristocratici, soprattutto inglesi, al seguito di precettori-guida, si incamminano lungo rotte e percorsi organizzati, testimoniando l'esperienza vissuta attraverso i racconti che per tradizione sono scritti nei diari del viaggio<sup>3</sup>.

Alla fine del Seicento, l'Italia è tuttavia ancora un paese poco conosciuto da altri viaggiatori stranieri. Tra i primi che visitano l'Italia vi sono lo scrittore francese François Maximilien Misson<sup>4</sup>, che raggiunge la penisola nel 1687, e il vescovo di Salisbury, Gilbert Burnet<sup>5</sup>, e da allora le testimonianze si moltiplicano<sup>6</sup>.

A cavallo dei due secoli la maggior parte dei viaggiatori non si spinge quasi mai fino in Sicilia<sup>7</sup>. Tra il 1588 ed il 1589, otto anni dopo il noto viaggio di Michel de Montaigne, un anonimo viaggiatore francese, colto e di buona famiglia, fa un lungo viaggio per compiere una missione a Malta e fa sosta in Sicilia, annotando le memorie del suo viaggio in un diario, *Discours viatiques*, inaugurando così l'era del "turismo guidato". L'anonimo viaggiatore, consapevole di intraprendere un viaggio pericoloso, pianifica l'itinerario dell'avventura: parte da Parigi con sosta a Roma, Napoli e Sicilia per poi proseguire fino a Malta. I suoi appunti di viaggio non riportano notizie sul cibo, per il quale il viaggiatore probabilmente non prova nessun interesse, se non un accenno di apprezzamento per gli ottimi vini prodotti in Sicilia<sup>8</sup>.

<sup>3</sup> C. DE SETA, *L'Italia nello specchio del Grand Tour*, in *Storia d'Italia. Annali*, 5, *Il paesaggio*, a cura di Id., Einaudi, Torino 1982, pp. 127-234, poi Rizzoli, Milano 2014.

<sup>4</sup> [M. MISSON], *Nouveau Voyage d'Italie, fait en l'année 1688*, 2 voll., La Haye, chez Henri van Bulderen, marchand libraire, dans le Pooten, à l'Enseigne de Mezeray, 1691.

<sup>5</sup> G. BURNET (1643-1715), *Some letters containing an account of what seemed most remarkable in Switzerland, Italy, & c.*, Rotterdam, printed by Abraham Acher, Bookseller by the Exchange, 1686.

<sup>6</sup> Un recente ed esaustivo studio della vasta letteratura di viaggio francese relativa all'Italia è G. BERTRAND, *Le Grand Tour revisité: le voyage des Français en Italie (milieu XVIII<sup>e</sup> siècle - début XIX<sup>e</sup> siècle)*, Ecole Française de Rome, Roma 2021, cui si può fare riferimento per la relativa bibliografia. Benché non aggiornatissimo, è pure utile come repertorio bibliografico sul tema la pagina *Bibliographie d'études* del dossier *Voyages en Italie* del sito *Gallica* della Bibliothèque Nationale de France, [www.gallica.bnf.fr/dossiers/html/dossiers/VoyagesEnItalie/D1/T1-5-Biblio.htm](http://www.gallica.bnf.fr/dossiers/html/dossiers/VoyagesEnItalie/D1/T1-5-Biblio.htm).

<sup>7</sup> Per i viaggiatori in Sicilia si vedano di S. DI MATTEO, *Viaggiatori stranieri in Sicilia dagli Arabi alla seconda metà del XX secolo*, ISSPE, Palermo 1999<sup>2</sup>, [www.mediterranea.it](http://www.mediterranea.it), e *Il grande viaggio in Sicilia. Viaggiatori stranieri nell'Isola dagli Arabi ai nostri giorni*, Edizioni Arbor, Palermo 2008; P.D. SMECCA, *Viaggiatori britannici e francesi in Sicilia (1500-1915)*, Agorà, Lugano 2006.

<sup>8</sup> *Discours viatiques de Paris à Rome et de Rome à Naples et Sicile (1588-1589)*, Édition critique, introduction et notes de Luigi Monga, Slatkine, Gêneve 1983.

A fine Seicento anche Ellis Veryard, dopo aver studiato medicina a Leida e Utrecht, intraprende un viaggio nel Sud della penisola e pubblica nel 1701 i suoi appunti di viaggio nel volume *Account*<sup>9</sup>. Nell'aprile del 1682 il medico inglese giunge a Napoli e dopo un breve soggiorno si imbarca per Messina. Egli giudica quest'ultima città molto ben edificata rispetto alla misera Reggio Calabria<sup>10</sup>, che vive di un lucroso commercio di seta. Della sua visita nelle città isolane, Veryard constata l'ospitalità degli abitanti, al punto da definirli *uncivil*, sgarbati e poco accoglienti verso gli stranieri. Ma a Scilla, da dove si era imbarcato su un battello in direzione dell'Isola, ammira le tecniche adottate per la pesca del pesce spada, «the fishing of the sword fish». Nello stretto in prossimità di Messina – scrive il viaggiatore inglese – “somiglia molto alla pesca che si pratica nell’Inghilterra dell’Ovest”, dove i pescatori (*huers*) avvistano il branco e lo segnalano ai marinai che li catturano nella rete. Durante i periodi in cui il pesce si mantiene lontano dalla costa invece, i pescatori dello Stretto li attirano nella rete con canti e melodie<sup>11</sup>.

Tali notizie sono rilevanti poiché molti viaggiatori mostrano interesse solo per gli obiettivi principali del viaggio; così il conte di Caylus, Anne-Claude Philippe de Thubières, studioso francese di arte antica e archeologia, mostra curiosità soltanto per i monumenti e i reperti archeologici dell'isola<sup>12</sup>.

Anche l'irlandese Patrick Brydone, studioso di scienze fisiche, compie un viaggio in Italia tra il 1767 e il 1771, in quanto precettore del giovane lord inglese William Fullarton, e si reca in Sicilia e Malta. S'imbarca a Napoli il 15 maggio, dopo quattro giorni di navigazione raggiunge Messina e il suo vivace porto commerciale. Quel giorno assiste a una festa popolare e a una battuta di pesca del pesce spada, che paragona al complesso sistema della pesca del tonno, oggetto di attenzione di molti visitatori soprattutto per il suo aspetto cruento<sup>13</sup>.

<sup>9</sup> E. VERYARD, *An account of divers choice remarks, as well geographical, as historical, political, mathematical, physical, and Moral; taken in a journey through the Low-Countries, France, Italy, and part of Spain; with the Isles of Sicily and Malta, and also a voyage to the Levant*, London, printed, and sold by S. Smith and B. Walford, 1701; v. DI MATTEO, *Viaggiatori stranieri in Sicilia*, III, pp. 287-288.

<sup>10</sup> In generale, sulla Calabria seicentesca si veda M. SIRAGO, *La Calabria nel Seicento*, in *Storia della Calabria moderna e contemporanea*, a cura di A. Placanica, Gangemi, Reggio Calabria-Roma 1992, pp. 209-299.

<sup>11</sup> VERYARD, *An Account*, p. 226.

<sup>12</sup> DI MATTEO, *Viaggiatori stranieri in Sicilia*, I, p. 239.

<sup>13</sup> P. BRYDONE, *A Tour Through Sicily and Malta in a Series of Letters to William*



Il suo viaggio continua verso Taormina, che lo sorprende per il paesaggio e il piacevole panorama. Poi arriva a Catania e successivamente raggiunge Siracusa dove ammira le antiche rovine. Infine, il 19 giugno fa tappa a Palermo. Durante il soggiorno palermitano Brydone è ospite in compagnia di una trentina di invitati alla mensa dell'Arcivescovo: qui apprezza la cucina siciliana fatta di gustosi piatti di pesce conditi con appetitose salse e brodetti, che si accompagnano a eccellenti vini di produzione locale e a ogni specie di frutta secca e fresca, che a fine pranzo viene nuovamente servita ghiacciata. L'autore scrive di aver assaggiato gli *ices* per indicare un composto di frutta e zucchero<sup>14</sup> che i siciliani sono soliti consumare alla fine dei pasti<sup>15</sup>.

Nel 1776, dopo un altro viaggio di alcuni anni prima, il pittore, paesaggista e incisore Jean-Pierre Houël fa ritorno nell'isola per un lungo soggiorno di quattro anni durante i quali, visitando il territorio, realizza un gran numero di *gouaches*<sup>16</sup>. Anche Houël assiste alla pesca del tonno mentre passa da Corleone a Bagheria e ne rimane colpito al punto da raffigurarne la scena in una *gouache*<sup>17</sup>. Houël descrive il cibo che consuma e racconta la difficoltà per gli stranieri di trovare

*Beckford, Esq. of Somerly in Suffolk, from P. Brydone, F. R. S., A new edition in two volumes, Printed by R. Chapman, Tringate sold by the different booksellers of London, Edimburgh and Glasgow, Glasgow 1817, vol. I, pp. 227 (tonno) e 228 (pesce spada).*

<sup>14</sup> Lo zucchero è stato l'ingrediente principale usato dagli arabi per la preparazione del sorbetto, realizzato con infusi di erbe e spezie in acqua zuccherata. A Napoli e in Sicilia, in epoca moderna i sorbetti si preparavano con la frutta macerata e venivano conservati in recipienti posti nel ghiaccio delle neviere. Si segnala in proposito il recente volume di L. LOMBARDO, *L'impresa della neve in Sicilia: tra lusso e consumo di massa*, Le Fate editore, Ragusa 2018 (dello stesso autore, un interessante ampliamento del tema alle mode alimentari siciliane in generale è *La tavola dei cavalieri. Il ricettario di Michele Marceca e la cultura alimentare mediterranea*, in [www.istitutoeuroarabo.it/DM/la-tavola-dei-cavalieri-il-ricettario-di-michele-marceca-e-la-cultura-alimentare-mediterranea/](http://www.istitutoeuroarabo.it/DM/la-tavola-dei-cavalieri-il-ricettario-di-michele-marceca-e-la-cultura-alimentare-mediterranea/)). Pare anche che l'"inventore" del sorbetto fosse il cuoco siciliano Procopio Francesco Cutò, conosciuto come Procopio di Coltelli, che, trasferitosi a Parigi, aprì il famoso Café Le Procope; O. STORNELLO, *Francesco Procopio dei Coltelli, l'uomo che inventò i gelati*, in [sicilianpost.it](http://sicilianpost.it), 9 agosto 2018. Per la preparazione dei sorbetti alla frutta e dei gelati, si rimanda a G. CIOCCA, *Il pasticciere e confittiere moderno*, Hoepli, Milano 1907, pp. 236-247, digitalizzato da Edoardo Mori in un sito che contiene 110 ricettari dal mondo antico ai nostri giorni: [www.mori.bz.it/gastronomia/Ciocca\\_Pasticciere%20e%20confettiere%20moderno.pdf](http://www.mori.bz.it/gastronomia/Ciocca_Pasticciere%20e%20confettiere%20moderno.pdf).

<sup>15</sup> BRYDONE, *A Tour Through Sicily and Malta*, p. 61.

<sup>16</sup> J.P. HOUËL, *Voyage Pittoresque des Isles de Sicile, de Malte et de Lipari*, Paris, de l'imprimerie de Monsieur, voll. 1 e 2, 1782; vol. 3, 1785; vol. 4, 1787; v. DI MATTEO, *Viaggiatori stranieri in Sicilia*, II, pp. 72-80.

<sup>17</sup> HOUËL, *Voyage Pittoresque*, I, p. 44.

da mangiare e si accontenta di pasti frugali offertigli dai contadini o dai pescatori in cui si imbatte nei brevi *tours* isolani. Solo un famoso negoziante, di nome Consiglio, al quale mostra una lettera di raccomandazione, riesce a procurargli un buon pasto a base di «vin, du poisson, une pyramide de macaroni»<sup>18</sup>.

Anche Johann Hermann von Riedesel, barone di Eisenbach, su suggerimento di Joann Joakim Winckelmann, compie un viaggio in Sicilia per visitare le antichità archeologiche. Il concreto interesse di Riedesel per le abitudini alimentari dei siciliani è evidente nelle sue riflessioni sulla sobrietà della preparazione del cibo e sulla predilezione dei siciliani per il gusto agrodolce: le loro tavole abbondano di magnifica frutta, selvaggina e pesce accompagnati da prelibati vini, che secondo il barone possono essere migliorati nel gusto, e di altre pietanze preparate con lo zucchero, ingrediente fondamentale nella cucina siciliana<sup>19</sup>.

Il *Grand Tour* di Johann Wolfgang Goethe lo porta fino in Sicilia per ammirarne le antichità che conosce dagli appunti di von Riedesel<sup>20</sup>. Nelle sue descrizioni Goethe non sembra molto interessato al cibo, anche perché si accontenta di quello offerto dai contadini o dai pescatori del posto. Durante il soggiorno a Palermo, Goethe scrive tuttavia:

dei cibi e delle bevande locali non ho ancor detto nulla, eppure è un argomento non trascurabile. Gli ortaggi sono squisiti, in ispecie 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 abbiam pure trovato carni di manzo, che tuttavia qui non godono molto favore<sup>21</sup>.

Goethe discorre ancora occasionalmente di pietanze, come quando narra che, trovandosi ad Agrigento e non avendo dove alloggiare, è ospite di una famiglia di maccheronari, che produce «maccheroni della specie più prelibata, piccoli, bianchissimi, [...] preparati in bastoncini

<sup>18</sup> Ivi, p. 31.

<sup>19</sup> J.H. RIEDESEL, *Voyages en Sicile, dans la Grande Grèce et au Levant*, Paris, chez H. J. Jansen, imprimeur-libraire, 1802, p. 138; G. REBORA, *Un'impresa zuccheriera del Cinquecento*, Poligrafica & cartevalori, Ercolano (Napoli) 1968; C. TRASELLI, *Storia dello zucchero siciliano*, Salvatore Sciascia Editore, Caltanissetta-Roma 1982.

<sup>20</sup> DI MATTEO, *Viaggiatori stranieri in Sicilia*, I, pp. 472-478.

<sup>21</sup> J.W. GOETHE, *Viaggio in Italia*, trad. di E. Castellani, Mondadori, Milano 2016, p. 253.

lunghe un dito, [...] arrotolati e piegati dalle sottili dita delle fanciulle, fino ad assumere la forma di chiocciole», preparati con grano forte, da loro molto apprezzati<sup>22</sup>; o quando si sposta a Caltanissetta, da lui definita il granaio d'Italia, e ottiene in prestito da un anziano abitante del luogo «dietro modico compenso, focolare, legna e utensili da cucina e da tavola», al fine di cucinare una gallina e un piatto di riso<sup>23</sup>.

*Jean-Baptiste Labat: uno spirito avventuriero e una curiositas senza fine*

Si sono volute rapidamente richiamare le osservazioni occasionali sul cibo siciliano registrate da viaggiatori più e meno famosi per evidenziare la ricchezza e la sistematicità che invece emerge dalle narrazioni del viaggio del domenicano Jean-Baptiste Labat in Sicilia nel 1711.

Labat nasce a Parigi nel 1663<sup>24</sup> e in giovane età entra a far parte dell'Ordine dei domenicani francesi. Dopo gli studi di filosofia e teologia insegna in una scuola pubblica di Nancy. Nel 1635 la Compagnie des Îles de l'Amérique fonda le colonie francesi delle Antille, Guadalupa e Martinica: Labat, personalità assai curiosa e desiderosa di viaggiare, appena trentenne lascia il convento dei giacobini di rue S. Honoré di Parigi e con il permesso dei suoi superiori raggiunge le isole francesi oltreoceano dove vive una vita avventurosa dal 1693 al 1706 e compie una missione di evangelizzazione degli indigeni. Nelle colonie si occupava del commercio degli schiavi africani nelle piantagioni coloniali<sup>25</sup> e della difesa delle terre dagli inglesi rivelandosi «impavido direttore d'artiglieria in occasione dell'assalto inglese alla Martinica del 1703»<sup>26</sup>. Labat è anche un esperto ingegnere a cui si deve la progettazione di un torchio ad acqua per la produzione dello zucche-

<sup>22</sup> Ivi, p. 304.

<sup>23</sup> Ivi, p. 313.

<sup>24</sup> La maggior parte delle fonti indica nel 1663 l'anno di nascita di Labat (tra le altre, l'Enciclopedia italiana, alla voce *Jean-Baptiste Labat* di I. Taurisano, del 1933); qualcuna indica il 1664, ad esempio I. Smith, *Jean-Baptiste Labat*, in *The Catholic Encyclopedia*, Robert Appleton Company, New York 1910, [www.newadvent.org/cathen/08718a.htm](http://www.newadvent.org/cathen/08718a.htm).

<sup>25</sup> G. FALZONE, *Avventurosa vita del missionario Labat*, «Giornale di Sicilia», 9 novembre 1952.

<sup>26</sup> G. INSOLERA, *Corneto negli appunti di un viaggiatore francese del primo Settecento*, «Bollettino della Società Tarquiniese di Arte e Storia», 17 (1988), pp. 11-38, consultato su [www.artestoriatarquinia.it/wp-content/uploads/bollettini/1989\\_Bol](http://www.artestoriatarquinia.it/wp-content/uploads/bollettini/1989_Bol)

ro<sup>27</sup>. Nel 1706, al ritorno dalle Antille, Labat visita per la prima volta l'Italia soggiornando nelle principali città del Nord, Genova, Livorno, Firenze e Bologna e, a distanza di tre anni, intraprende il suo secondo viaggio nel Sud della penisola da Roma a Messina. La scelta di visitare la Sicilia è dovuta alla sua insaziabile *curiositas*. D'altronde, la Sicilia, come il resto del Sud Italia, veniva spesso evitata perché considerata terra di briganti e banditi, ma per l'intrepido missionario, che a suo tempo aveva visitato terre lontane e ostili come la Martinica, la fama dell'isola non costituisce un impedimento tale da rinunciare al viaggio. A poco più di cinquant'anni si ritira a Parigi come procuratore del convento dei giacobini<sup>28</sup> impiegando «buona parte dei ventidue anni che gli restavano da vivere, fino al 1738, a riordinare e pubblicare i numerosi taccuini di *remarques* riempiti nel corso dei suoi viaggi»<sup>29</sup>.

### *I Voyages di Labat*

I *Voyages en Espagne et en Italie* rappresentano il lavoro letterario più importante di Labat perché la narrazione non si limita alla descrizione dell'itinerario<sup>30</sup>. L'autore fornisce dettagliate informazioni, attendibili e verificate da altre fonti, e le sue accurate considerazioni

lettino/Insolera%20G\_%20Corneto%20sugli%20appunti%20di%20un%20viaggiatore%20francese%20del%20700.pdf, s.n.p.

<sup>27</sup> J.B. LABAT, *Nouveau voyage aux isles de l'Amerique*, 8 voll., Paris, Chez Theodore Le Gras, 1742, t. III, p. 332; cfr. J.E. CROWLEY, *Sugar machines: picturing industrialized slavery*, «American historical review», aprile 2016, pp. 403-436.

<sup>28</sup> J.B. LABAT, *Nouveau voyage aux isles de l'Amérique*, 6 voll., Paris, Chez Guillaume Cavelier, 1722; *Nouvelle relation de l'Afrique occidentale*, 5 voll., Paris, Chez Pierre-François Giffart, 1728; *Voyages du P. Labat de l'Ordre des FF. Prescheurs, en Espagne et en Italie*, 8 voll., Paris, Chez Jean-Baptiste Delespine, Imprimeur-Libraire ordinaire du Roy, Charles J. B. Delespine le fils, Libraire, 1730 (d'ora in avanti, *Voyages en Espagne et en Italie*, citando dall'edizione Amsterdam, aux dépens de la Compagnie, 1731); *Relation historique de l'Éthiopie occidentale*, 5 voll., Paris, chez Charles-Jean-Baptiste Delespine le fils, libraire, 1732; J.B. LABAT, *Voyage en Italie*, préface de P. Morand, collection *Le regard littéraire*, 27, Éditions Complexe, Bruxelles 1989; F. CORRENTI, G. INSOLERA, *I viaggi del padre Labat dalle Antille a Civitavecchia 1693-1716: alla scoperta di un dominicano francese innamorato degli italiani*, Officina Edizioni, Roma 1995; M.L. SILEONI, *Viaggio e paesaggio: la Tuscia tra XVI e XIX secolo vista da tre viaggiatori*, Sette Città, Viterbo 2011.

<sup>29</sup> INSOLERA, *Corneto negli appunti di un viaggiatore francese*.

<sup>30</sup> L'opera di Labat è oggetto dell'attenzione di un altro illustre viaggiatore francese in Italia, l'intellettuale illuminista Charles de Brosses: C. DE BROSSES, *Lettres familières écrites d'Italie en 1739 & 1740*, Librairie Académique Didier & C.<sup>ie</sup>, 1869<sup>3</sup>.

esprimono lo spirito sagace e avventuriero del viaggiatore e la sua levatura intellettuale. Del viaggio in Spagna, Labat si limita a descrivere la sosta a Cadice<sup>31</sup>; invece, per la sua avventura in Italia va al di là della semplice narrazione e offre una sorta di *mémoire* arricchito di considerazioni personali spesso così grottesche e umoristiche che T'Serstevens ripubblicò l'opera in una versione abbreviata con il titolo *La Comédie ecclésiastique*<sup>32</sup>.

I *Voyages* costituiscono un prezioso contributo alla conoscenza dei luoghi visitati e del patrimonio artistico e naturale che Labat, da esperto botanico qual era, si diletta a descrivere minuziosamente: la ricchezza delle informazioni riguarda soprattutto gli abitanti dei luoghi e le loro usanze, raccontate con ironia dall'Autore, con dovizia di particolari su cibo, ricette e agricoltura, tutti campi di cui Labat era cultore appassionato. Durante il suo primo viaggio in Italia, passando per Desenzano, Labat sosta al borgo San Donino e da buongustaio esprime tutta la sua soddisfazione dopo aver pranzato in una locanda nella quale aveva trovato estremamente gradevole l'offerta enogastronomica<sup>33</sup>. Il missionario, amante della buona tavola, scrive di aver mangiato stufato di carne, animelle di vitello soffritte, maiale arrosto, prosciutto e zuppa di pisellini, carciofini al pepe, fragole e squisiti formaggi e di aver degustato freschi e ottimi vini.

Osserva e annota con estrema chiarezza i sistemi di allevamento e le razze allevate e lo stesso fa per le diverse specie di verdure e il loro impiego in cucina regalandoci spesso un quadro dei piaceri della tavola dell'Italia seicentesca: scrive di cibo, di *déjeuner* e *soup* serali, e in maniera euforica cambia facilmente argomento per poi riprendere il filo del discorso molte pagine dopo: "è il momento di dire qualche cosa a proposito di"...; inaspettatamente compare la descrizione di cibi e ingredienti dei quali esamina perfino il valore nutritivo, il loro miglior impiego in cucina e i metodi di conservazione, compiacendosi pure del confronto con i cibi e le piante coltivate nei Caraibi<sup>34</sup>.

Labat è un personaggio colto, entusiasta delle sue avventure; gli

<sup>31</sup> L. RUBIALES, *Viaje por Andalucía (1705-1706) de Jean-Baptiste Labat ou La traversée éditoriale d'une relation de voyages*, in *Les littératures africaines. Textes et terrains*, a cura di V. Coulon e X. Garnier, Karthala, Paris 2011, pp. 336-348.

<sup>32</sup> È grazie a T'Serstevens che conosciamo Labat e ne otteniamo un ritratto fisico e morale: J.B. LABAT, *La Comédie ecclésiastique. Voyage en Espagne et en Italie*, a cura di A. T'Serstevens, Grasset, Paris 1927; H. TUZET, *Viaggiatori stranieri in Sicilia nel XVIII secolo*, Sellerio, Palermo 1988, p. 29.

<sup>33</sup> LABAT, *Voyages en Espagne et en Italie*, t. I, p. 248.

<sup>34</sup> Sul soggiorno di Labat nei Caraibi si veda S.C. TOCZYSKI, *Navigating the*

anni vissuti in Martinica lo hanno addestrato a essere un ‘flibustiere’ nella moderna accezione del termine, un uomo navigato capace di convivere con culture diverse e di entrare in sintonia con la mentalità e lo stile di vita degli indigeni, convinto che dai costumi e dalle tradizioni di un popolo, anche da quelle culinarie, si possa cogliere l’essenza dell’identità culturale<sup>35</sup>.

La narrazione del viaggio<sup>36</sup> di Labat è dominata dalle sue esperienze di vita, dalle passioni e dal gusto proprio del viaggiatore che ci mostrano il precursore dei *travel writers* del XVIII secolo; il frate predicatore quasi anticipa l’epoca d’oro del *Grand Tour*, pur non rientrando nello schema del viaggiatore classico. Labat, infatti, non è il rampollo di una famiglia nobile ma un viaggiatore esperto e curioso in cui si completano il piacere della conoscenza e il gusto del mangiare<sup>37</sup>.

### *Il viaggio al Sud: da Roma a Messina*

Durante il suo soggiorno in Italia Labat dimora a Civitavecchia, ospite nel convento dei Domenicani. Al capitolo II del VII tomo del *voyage* parla dell’arrivo al monastero di Civitavecchia di un giovane missionario maltese e di un catechista che consegnano al cuoco in cucina le loro preferenze per le pietanze della cena, che sarebbe stata a base di zuppa, formaggi e dolci<sup>38</sup>; annota poi le ricchezze del sottosuolo e l’abbondanza di verdure, legumi e frutta visti durante una breve escursione all’Isola d’Elba.

In uno dei pochi studi dedicati al *voyage*, Giovanni Insolera presenta Labat al seguito del cardinale Giuseppe Renato Imperiali, am-

*Sea of Alterity: Jean-Baptiste Labat's Nouveau voyage aux îles*, «Papers on French Seventeenth Century Literature», 34 (2007), pp. 485-509.

<sup>35</sup> Sul cibo come elemento culturale e di identificazione di un popolo, si veda M. LE BRIS, *La cucina della filibusta. Il vero tesoro dei pirati caraibici*, Elèuthera, Milano 2010.

<sup>36</sup> Per una più ampia visione del *Grand Tour* e dei racconti dei viaggiatori, C. DE SETA, *L’Italia del Grand Tour: da Montaigne a Goethe*, Electa, Napoli 1996; ID., *Grand Tour. Viaggi narrati e dipinti*, Electa, Napoli 2001; ID., *L’Italia nello specchio del “Grand Tour”*.

<sup>37</sup> Sulle curiosità gastronomiche dei viaggiatori stranieri si veda A. BRILLI, *Quando viaggiare era un’arte. Il romanzo del Grand Tour*, Il Mulino, Bologna 1995. Nel suo lavoro, l’Autore, nel paragrafo *Pene e delizie della cucina*, descrive i menu nelle locande e nelle trattorie d’Europa, i cibi serviti e la loro preparazione apparsi nelle prime guide turistiche (pp. 152-158).

<sup>38</sup> LABAT, *Voyages en Espagne et en Italie*, t. VII, p. 18.

ministratore dei beni della Chiesa, mentre si recano a Corneto per una ispezione ai lavori di costruzione dell'acquedotto cittadino. Oltre alla gradita compagnia dell'abate, il cardinale apprezza anche le sue competenze di architetto: in una carrozza del convoglio diretto a Corneto «sedeva un frate domenicano grassoccio e arguto, ormai prossimo alla cinquantina [...] che il potentissimo prelado aveva voluto accanto a sé, perché gli rallegrasse le due ore del viaggio»<sup>39</sup>, e anche agli abitanti di Corneto non passa inosservato «quel curioso accompagnatore che, nel corso dei quattro giorni di permanenza in città, si fece condurre ovunque, investigò e prese appunti, come era sua inveterata abitudine»<sup>40</sup>.

Labat racconta quel *Voyage à Cornette* nel III capitolo del V volume descrivendo di Corneto le terre fertilissime dove “ogni qualità di grano e di legumi vi cresce alla perfezione e hanno frutta molto buona e in quantità”, l'allevamento diffuso di capre lungo la costa e il ricco commercio di lane, pelli, formaggi, olio, frumento e vino<sup>41</sup>. In una tappa successiva visita Montalto, piccolo borgo del ducato di Castro<sup>42</sup> dove si usa scavare nel tufo i pozzi per la conservazione del frumento. Li descrive scavati con un'apertura circolare che si allarga in profondità e rivestiti di stuoie su cui si ammucchia il frumento secco e pulito e chiuso con pietre o tavole di legno ricoperte di calce e pietrisco a forma di cono, e racconta di aver verificato la fondatezza della pratica<sup>43</sup>.

Per il circondario di Viterbo apprezza i vitigni di malvasia e moscato, il pregiato olio d'oliva e le eccellenti coltivazioni di frumento, legumi, riso e frutta di ogni genere; durante il viaggio a Terni s'incanta della bellezza del paesaggio, meravigliato di vedere “pesche di 20 once”, albicocche, fichi, meloni e rape così grosse da ricordargli i *phénomènes potagers* segnalati nel *Dictionnaire neologique*<sup>44</sup>.

Nel capitolo XII del volume V, *Remarques que l'Auteur a faites sur la Ville de Naples*, Labat racconta di aver pernottato nel famo-

<sup>39</sup> Era il 22 aprile del 1711, INSOLERA, *Corneto negli appunti di un viaggiatore francese*.

<sup>40</sup> *Ibidem*; François-René de Chateaubriand nelle sue *Mémoires d'outre-tombe* elogiava le doti di narratore di Labat citate in Y. HERSANT, *Italies, Anthologie des Voyageurs français aux XVIII et XIX siècles*, Paris 1988, p. 126.

<sup>41</sup> INSOLERA, *Corneto negli appunti di un viaggiatore francese*.

<sup>42</sup> LABAT, *Voyages en Espagne et en Italie*, t. V, p. 42.

<sup>43</sup> *Ivi*, pp. 49-50.

<sup>44</sup> *Ivi*, t. VII, p. 97; il riferimento è a P.-F. DESFONTAINES, *Dictionnaire neologique a l'usage des beaux esprits du siècle*, s.e., s.l. 1726, p. 80.

so albergo *la Colomba d'oro* e della città descrive le strade larghe e ben costruite, i palazzi monumentali, le chiese, i monasteri con i magnifici giardini fioriti, le scuole, le fontane e il Vesuvio. Rimane colpito dalla religiosità del popolo partenopeo e dalla devozione ai santi, soprattutto a San Gennaro, che con il suo miracolo preserva la prosperità della città<sup>45</sup>.

Al capitolo X del V volume del *Voyage en Espagne et en Italie*, Labat, scendendo verso la Calabria, cita lo zafferano e la manna tra le principali *merchandises* della regione, di cui stima il popolo onesto e lavoratore.

Ce seroit faire tort à la Calabre de la quitter sans dire quelque chose de ce qu'elle produit. Tout le monde connoît la Manne, & quoiqu'il en naisse dans plusieurs pays, celle de Calabre est estimée la meilleure, & nos Marchands ont soin de qualifier celle qu'ils vendent de Manne de Calabre, quoiqu'elle soit assez souvent de Briançon, ou d'autres endroits qui en produisent d'encore plus mauvaise<sup>46</sup>.

Labat conferma l'ottima qualità della manna che si ottiene dall'incisione dei tronchi di frassino che si raccoglie di notte sulle foglie dell'albero. La manna, bianca o giallastra, dal gusto dolce e mieloso, è raccolta e impiegata per le sue qualità purgative, oltre a costituire oggetto di un fruttuoso commercio per l'uso medico da parte degli speziali; e, nota Labat, è molto apprezzata dai mercanti francesi<sup>47</sup>. Lo zafferano, coltivato pure in Linguadoca, Gatinois, Comtat d'Avignon, Normandia, è abbondantemente presente anche in Calabria ed è maggiormente apprezzato per la bontà e la qualità superiore. Esso viene ampiamente consumato in Italia e esportato in Spagna e nelle colonie spagnole d'America per il largo impiego nel trattamento dei dolori, dell'insonnia e come spezia a condimento delle pietanze. A tale proposito, Labat afferma che il migliore riso del mondo non ha un *bon goût* se non è condito con la giusta dose di zafferano, che gli conferisce colore e aroma gradevole per la vista e il palato<sup>48</sup>. Tra

<sup>45</sup> LABAT, *Voyages en Espagne et en Italie*, t. V, pp. 248-278.

<sup>46</sup> Ivi, p. 218; v. anche C. LONGO, *Jean-Baptiste Labat in Calabria*, «Rogerius», 5 (2002), pp. 143-158; Id., *Il viaggio in Calabria di Jean-Baptiste Labat (1711)*, «CS», 97 (2003), XXVI, pp. 11-16.

<sup>47</sup> Cita l'episodio della manna riportato nell'antico testamento quando Mosè la utilizzava per sfamare il popolo in fuga dall'Egitto.

<sup>48</sup> Labat quale esperto di botanica descrive dettagliatamente la pianta, i semi e i fiori simili al giglio, indicandone le parti e la grandezza del bulbo-tubero, che non era più grande di una noce, LABAT, *Voyages en Espagne et en Italie*, t. V, p. 223.



le piante calabresi Labat cita anche il dittamo o *dictame de Crète* e la centaurea, e osserva che grano, riso, olio e legumi sono pure abbondanti in quelle fertili terre; a completare il quadro delle produzioni, cita pure la lana e i prodotti delle miniere, zolfo, alabastro e cristalli di rocca.

### *Il breve soggiorno a Messina*

Le prime pagine del libro di Hélène Tuzet, la più appassionata alle terre siciliane tra gli scrittori francesi del Novecento, sono dedicate a Jean-Baptiste Labat<sup>49</sup>. I resoconti della Tuzet sui viaggiatori francesi del Settecento in Sicilia forniscono un'idea dell'Italia di quell'epoca perché, come Goethe dichiara, «in Sicilia si trova la chiave di tutto». Raggiungere l'isola nel Secolo dei Lumi, significa affrontare ogni genere di avversità tra pirati e briganti; dunque, spirito di avventura e coraggio costituivano lo stereotipo del viaggiatore<sup>50</sup>.

Labat è uno dei primi a dare in Francia una notizia meno vaga e mitica della Sicilia e dei siciliani. Egli arriva in Sicilia nel 1711<sup>51</sup> e rimane a Messina pochi giorni, dal 12 al 16 giugno. Ma anche se il suo soggiorno è breve, la sua vitalità di ingegno gli permette di farsene una idea precisa, confermata poi dagli altri viaggiatori che intraprendono l'avventura del viaggio in Sicilia. Leonardo Sciascia ne parla diffusamente in un capitolo dedicato all'analisi di una tragedia di Alessandro De Stefano, *Il calzolaio di Messina*, tratta dal diario di Labat e allestita da Luigi Pirandello. Lo scrittore siciliano è molto interessato alla figura di Labat che confessa di essere stato poco tempo in Sicilia e se ne rammarica, sottolineando che visita Messina “correndo” mentre al contrario ci vuole un anno intero per conoscere la città e molto altro tempo per ammirare l'intera isola, come poi fa il pittore francese Houël. Eppure, riesce a dare un ragguaglio vivacissimo di tutto quello che vede<sup>52</sup>.

La Sicilia per la sua posizione geografica non è ancora molto nota ai

<sup>49</sup> TUZET, *Viaggiatori stranieri in Sicilia nel XVIII secolo*, pp. 29-34.

<sup>50</sup> H. TUZET, *Voyageurs français en Sicile au temps du romantisme (1802-1848)*, Paris, Boivin et Cie, 1945; *Viaggiatori stranieri in Sicilia nel XVIII secolo*.

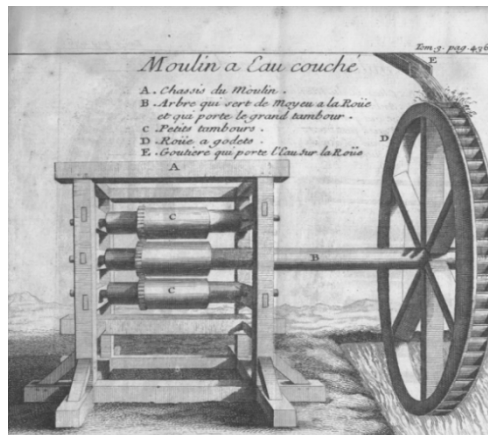
<sup>51</sup> SMECCA, *Viaggiatori britannici e stranieri in Sicilia*, pp. 82-83.

<sup>52</sup> L. SCIASCIA, *Fatti diversi di storia letteraria e civile*, Adelphi, Milano 2019, capitolo *Il calzolaio di Messina*.

turisti stranieri del XVIII secolo, ed è considerata terra di banditi dallo stesso Labat, che affermava: «Tutta la Sicilia appartiene ai ladri»<sup>53</sup>.

Labat, rimasto nella città siciliana solo pochi giorni, ha però il tempo di prendere appunti che poi sviluppa al ritorno in Francia, quando rielabora i suoi scritti. Della Sicilia lo colpisce innanzitutto la lavorazione dello zucchero, che lo incuriosisce perché la raffronta a quella che aveva sviluppato in Martinica, dove aveva impiantato uno zuccherificio e gestito una fattoria modello per la produzione e la raffinazione dello zucchero, utilizzando il lavoro degli schiavi<sup>54</sup> e istruendo gli indigeni a un nuovo metodo per l'estrazione dello zucchero utilizzando un mulino ad acqua<sup>55</sup>.

### *Mulino ad acqua*



LABAT, *Nouveau voyage aux des isles de l'Amerique*, t. III, tavola fuori testo.

La coltivazione della canna da zucchero, i *cannameli*, era stata introdotta in Sicilia dagli Arabi fin dall'IX secolo e si era pure diffusa sulla costa tirrenica calabra lungo il litorale cosentino, da Aieta a Belvedere. Nei secoli XVI e XVII la produzione dello zucchero sici-

<sup>53</sup> Ivi, pp. 557-571.

<sup>54</sup> LABAT, *Nouveau voyage aux isles de l'Amerique*, t. III, p. 411.

<sup>55</sup> Ivi, p. 436. Si riproduce l'immagine del mulino dall'opera relativa al soggiorno in Martinica, in quanto nel *voyage* siciliano non compaiono illustrazioni di tecniche relative alla lavorazione degli alimenti.

liano si era affermata grazie a iniziative di imprenditori, soprattutto non regnicoli, che impiegavano il lavoro salariato; successivamente fu la stessa borghesia siciliana a investire in questa attività redditizia aumentando il numero dei trappeti e delle macchine idrauliche e quindi la produzione<sup>56</sup>. La coltura delle cannamele da orticola si trasformò in coltura industriale seguendo lo stesso destino conosciuto da grano e vite, lo zucchero era destinato al consumo interno ma anche esportato in tutta Europa e impiegato per usi medici, come conservante o dolcificante; un esteso uso alimentare si afferma in concomitanza con la diffusione del gusto del dolce<sup>57</sup>. Con la crisi generale del Seicento e la concorrenza agguerrita dello zucchero del Nuovo Mondo, però, l'industria siciliana dello zucchero dopo tre secoli prosperi conosce la crisi<sup>58</sup>.

Negli anni che Labat dedica alla stesura dei *Voyages*, consulta diverse opere per arricchire le notizie raccolte durante il suo viaggio. Da Guy Patin apprende che lo zucchero era conosciuto già in epoca antica come uno dei tre tipi di miele, ricavati dai fiori (il miele), dall'aria (la manna degli Arabi) e dalle canne. Patin riferisce anche di Plinio il Vecchio che lo chiama "sale d'India" e dei medici di epoca classica, Galieno e Dioscoride, che chiamano *sacchar* quest'alimento raro da trovare<sup>59</sup>. Dal *Trattato* di Lemery<sup>60</sup> Labat attinge informazioni sulla manna prodotta in Calabria e sullo zucchero o *salindicum*. Secondo Lemery gli antichi conoscevano lo zucchero ma essendo un prodotto molto raro «non si aveva l'arte di purificarlo, d'indurirlo, e d'imbiancarlo, come si hà presentemente»<sup>61</sup>.

<sup>56</sup> M. LO FORTI, *L'industria dello zucchero in Sicilia tra XVI e XVII secolo*, Compostampa, Palermo 1983, e A. MORREALE, *L'industria dello zucchero in Sicilia e Canarie (secoli XV-XVII): analisi comparativa*, XVI Coloquio de Historia Canario-Americana, Las Palmas de Gran Canaria, 4-8 octubre 2004, *El azúcar y el mundo atlántico. Economía y hacienda. Patrimonio cultural y geobotánico. Seminario*, a cura di F. Morales Padrón, Cabildo Insular de Gran Canaria, Las Palmas 2006, pp. 1398-1414, e ID., *Insula dulcis. L'industria della canna da zucchero in Sicilia (secc. XV-XVII)*, Edizioni Scientifiche Italiane, Napoli 2006.

<sup>57</sup> S.W. MINTZ, *Sweetness and Power: The Place of Sugar in Modern History*, Penguin Books, London 1985, e *Storia dello zucchero. Tra politica e cultura*, Einaudi, Torino 2020.

<sup>58</sup> MORREALE, *Insula dulcis*, pp. 225-244.

<sup>59</sup> G. PATIN, *Lettres choisies de feu M. Guy Patin*, t. III, Rotterdam, chez Reinier Leers, 1725, pp. 246-248, *Lettre CCCCLIII*, 27 maggio 1667.

<sup>60</sup> N. LEMERY, *Dizionario ovvero Trattato universale delle droghe semplici*, Gio. Gabriel Hertz, Venezia, 1721, p. 223.

<sup>61</sup> Ivi, p. 313.

L'abate nei suoi *remarques* su Messina ipotizza che la canna da zucchero sia stata importata in Sicilia dalle Indie da qualche viaggiatore curioso in un'epoca incerta, che la coltiva in Sicilia e inizia a produrre lo zucchero così come già sperimentato in Asia e in America. Nota che in Sicilia la canna da zucchero si coltiva in grande quantità nelle terre calde del monte Etna, ma le piante sono piccole, nodose e collocate a distanza troppo ravvicinata per produrre succo abbondante. Scrive di aver visto nelle isole d'America simili canne chiamate *rotin* e constata che la manifattura siciliana sta scomparendo a causa dei pochi profitti che si traggono e per l'importazione di zucchero di qualità migliore dalla Francia e da altri paesi. Labat, nonostante la sua curiosità, non visita le coltivazioni di cannameli sull'Etna: «j'avois pourtant une furieuse démangeaison d'aller voir de près le Mont-Gibel, ces cannes, e les sucreries où on les travaille»<sup>62</sup> e decide di parlare dei frutteti e delle ricche coltivazioni di legumi.

Labat identifica superficialmente le caratteristiche dell'alimentazione in relazione alla diversa disponibilità di cibo per i differenti ceti sociali: chi viaggia – scrive – si accontenta di un vitto frugale fatto di pane e companatico, verdure, legumi e, per i fortunati, di formaggio e uova. Sulla tavola non è frequente la pasta (maccheroni, vermicelli, lasagne) il cui consumo sarebbe aumentato solo più avanti nel secolo. Goethe aveva mangiato degli ottimi *maccheroni* perché era stato ospitato da una famiglia di pastai. Dalle ricerche più recenti conosciamo tuttavia un quadro più completo e attendibile delle abitudini alimentari siciliane nell'epoca del viaggiatore francese. I migliori cibi, ovviamente, trovano posto tra i nobili e i religiosi: le dispense dei monasteri più importanti abbondano di pesce e prelibate carni. Per i contadini il consumo di carne rappresenta il lusso delle feste. Talvolta, associano al pane e ai formaggi di produzione propria carni di selvaggina o di suini e pollame che allevano. Il pesce, sia fresco che secco e salato, tonno o stoccafisso, proveniente dai mari del Nord su navi inglesi, e anche il vino, la cui produzione migliora nei secoli, è un alimento prezioso, talvolta concesso ai contadini durante il duro lavoro nei campi, ma il maggior consumo è delle classi più agiate, come pure di sorbetti di frutta fresca e zucchero e “gelo” delle neviere dell'Etna<sup>63</sup>.

A Messina Labat è ospite nel convento di San Girolamo, dove

<sup>62</sup> LABAT, *Voyages en Espagne et en Italie*, t. V, pp. 161-162.

<sup>63</sup> AYMARD, BRESC, *Nourriture et consommation en Sicile*.

vivono una trentina di religiosi. Il monaco, compiaciuto dopo un lauto pasto domenicale, riferisce la dolcezza e il gusto raffinato di un primo piatto di cipolle cotte nella cenere e cipolle crude condite:

on nous servit le dimanche pour entrée deux oignons blancs [...] que je mangeai avec plaisir; parce que je le trouvai d'un très bon goût, & d'une douceur très-agréable. J'ai mangé des oignons blancs cuits sous la cendre; j'en ai même mangé de cruds en salade, & je les ai trouvé excellents, & infiniment plus doux qu'à Civita-Vechia, où ils sont pourtant infiniment meilleurs qu'en France<sup>64</sup>.

Il pranzo inizia con un antipasto di cipolle ripiene di carne tritata insaporita con pinoli, uvetta, coriandolo, buccia di limoni canditi e zafferano e a seguire una sostanziosa minestra di vermicelli con cannella, una pietanza di petto di manzo lardato tenero e infine melone e formaggio. Ma l'appetito del monaco si placa solo dopo un'abbondante razione di arrosto di vitello; soddisfatto, Labat commenta: «on mange gras dans ce couvent».

Nel monastero Labat osserva che i monaci messinesi lasciano in dispensa gli avanzi per offrirli ai poveri che bussano al convento; lo stesso aveva visto fare ai monaci del convento romano di Minerva e si meraviglia che questa usanza fosse sconosciuta ai religiosi del suo paese.

Le usanze da tavola riassumono lo spirito di beneficenza dei religiosi<sup>65</sup> e la descrizione dei cibi conditi e speziati serviti nei monasteri fornisce un importante documento gastronomico della cucina siciliana e dell'Europa del Sud nel Settecento. D'altronde, annota Labat, nell'isola la carne degli animali di allevamento è buona e economica e anche il mare molto pescoso è una risorsa che permette la cattura lungo le coste isolate, nei mesi estivi, di grandi quantità di tonno che soddisfano il consumo interno e raggiungono i mercati di Venezia<sup>66</sup>.

Il breve soggiorno messinese avviene nel mese di giugno ma non è dato sapere se Labat realmente assiste alla lavorazione del tonno. La

<sup>64</sup> LABAT, *Voyages en Espagne et en Italie*, t. V, pp. 104-105.

<sup>65</sup> Sull'alimentazione monastica nella Sicilia moderna si veda R. RIZZO PAVONE, A.M. IOZZIA, *Comunità monastiche catanesi tra '700 e '800*, in *Gli Archivi per la storia dell'alimentazione*, pp. 1835-1851. In Sicilia, lo spirito di beneficenza dei religiosi ma anche del popolo laico ha origini remote. Per suffragare le anime dei morti, infatti, nei borghi siciliani si portavano le ceste di pane presso i conventi per poi distribuirlo alle mense dei poveri. I. BUTTITTA, *I morti e il grano. Tempi del lavoro e ritmi della festa*, Meltemi, Roma 2006.

<sup>66</sup> LABAT, *Voyages en Espagne et en Italie*, t. V, p. 106.

descrizione del taglio del pesce, della salatura e delle spezie utilizzate per la conservazione in olio è talmente dettagliata che è verosimile ipotizzare che le sue siano in alcuni casi osservazioni dirette; ciò vale ad esempio per una ricetta del tonno marinato alle spezie. Il tonno, scrive,

après qu'on l'a coupé par tranches d'environ un pouce d'épaisseur, ils la sou-poudrent legerement de gros sel, & l'y laissent pendant deux ou trois heures. Après quoi ils la font frire dans l'huile d'olive jusqu'à une entiere cuisson; & après qu'elle est retirée du feu, égoutée, & refroidie, on la met dans des vaisseaux de bois, ou de terre avec des feuilles de laurier, un peu de poivre, de canelle, & de gerofle concaffé, & on remplit les vaisseaux de bonne huile d'olive; lorsqu'on s'en veut servir on n'a qu'à y ajoûter un filet de vinaigre, ou un jus de citron, c'est un mets délicat, qui se peut transporter partout, & se conserve aussi long-tems qu'on a soin de le tenir dans de bonne huile<sup>67</sup>.

Labat fornisce anche precise notizie sulla pesca di altre specie marine come il pesce spada, che abbonda nel tratto di mare del Faro di Messina fino a Capo Spartivento. I *poissons a épée* – scrive il monaco – hanno la forma allungata come i delfini ma sono più grandi di dimensioni, con la parte superiore del corpo di una pelle dura di colore azzurro scuro e la parte inferiore biancastra, molle e grassa, tenera e molto gradevole al palato. La loro cattura viene considerata un'occasione fortunata perché si ritiene che l'animale sia greco e che si lasci catturare dal pescatore che gli parla in quella lingua. Il viaggiatore riporta pure la leggenda che narra come i pescatori lo ammaliassero con canti melodici: uno dei pescatori si arrampicava in cima all'albero del peschereccio e, avvistato il pesce, avvisava il padrone della barca; questi iniziava a recitare una preghiera greca per indurlo a farsi catturare. Labat commenta: mi è stato raccontato ma “io non l'ho visto praticare” e “credo che sia un residuo delle antiche superstizioni che i Greci hanno trasmesso ai Siciliani, loro discendenti”<sup>68</sup>.

I tranci di tonno sotto sale e le salsicce di tonno che sono preparate con la carne tritata e marinata in aceto, sale, pepe e erbe aromatiche, costituiscono un ottimo cibo durante la quaresima quando non si mangiano carne, formaggi e uova e sono oggetto di profittevoli traffici commerciali con l'isola d'Elba<sup>69</sup>. Le salsicce di tonno sono una specialità gastronomica dell'isola d'Elba che però importa anche caviale del

<sup>67</sup> Ivi, pp. 106-107.

<sup>68</sup> Ivi, pp. 153-154.

<sup>69</sup> Ivi, t. VII, p. 41.

Mar Nero e del Mar Caspio, non apprezzati da Labat. Infatti, prima descrive il caviale che è fatto di uova di storione marinate e impastate che formano un paté nero che viene conservato per lungo tempo nei vasetti per poi ammettere: “ho mangiato più volte il caviale, non mi piace il suo odore, mi sono abituato, e ho trovato sia meglio averne che mangiare pane secco”<sup>70</sup>.

La coltura della vite e la produzione del vino a Napoli non sfigurano agli occhi del domenicano, nel confronto con i vigneti e gli ottimi vini romani<sup>71</sup> e i vini siciliani sono gradevoli al gusto, digestivi e fortificanti quasi quanto una medicina; tra tutti, il vitigno Malvasia primeggia con i suoi vini dalle fragranze fruttate e zuccherine di cui Labat descrive la vendemmia:

ces vins ne se recueillent que dans des terrains secs, & exposez à la plus grande ardeur du soleil. On ne coupe les grappes, que quand elles sont si meures qu’elles semblent à demi-cuites, & presque seches. Pour leur procurer ce degré de maturité, on ne se contente pas de les dépouiller de leurs feuilles, afin que rien n’empêche l’action du soleil sur elles; mais on tord la queue de la grappe, afin que ne recevant plus de nouvelle nourriture de la terre, la matière contenue dans les grains se cuise entierement, & se dépure de ce qu’elle pourroit avoir encore d’acide, & de stiptique. Dès que les grains sont foulez & pressez, car on se garde bien de fouler, & de presser les grappes, on met le moût sur le feu, où après qu’il a pris un degré de chaleur entre le tiède, & le chaud, on le jette dans les tonneaux, où il n’est pas long-tems sans travailler beaucoup, sans s’épurer, & sans prendre cette douceur, & cette force qui le fait estimer ou-dessus de tous les autres vins. La bonne Malvoisie, n’est jamais bien claire. Elle est de couleur d’ambre; quoi-qu’elle ait une liqueur très agréable, elle ne doit en aucune façon participer de l’odeur, du goût, & de la douceur du miel<sup>72</sup>.

### Conclusioni

Labat lascia una traccia importante dei suoi viaggi e il racconto che oscilla tra realtà e immaginazione costituisce un *reportage* degli eventi vissuti ricco delle emozioni e percezioni personali che tradizionalmente arricchiscono la letteratura odeporea. Il viaggio costituisce l’occasione per raccontare di luoghi quasi sconosciuti e, non mirando alla formazione culturale, rappresenta il viaggiatore atipico che aveva “scoperto” un mondo nuovo, senza disdegnare il vecchio. Infatti,

<sup>70</sup> Ivi, p. 42.

<sup>71</sup> Ivi, p. 84.

<sup>72</sup> Ivi, pp. 150-152.

Labat non parla quasi mai delle difficoltà del viaggio, non mostra malinconia per il suo paese né riluttanza per le diversità culturali oppure pregiudizi nei confronti del cibo, anzi, privilegia la descrizione dell'aspetto gastronomico, apprezza i prodotti della terra e si sofferma allegramente su ricette e pietanze. Colpito dai colori e dal calore delle città del regno di Napoli, dalle specificità delle colture e dell'alimentazione siciliana, la lentezza della cultura di Labat incarna una mentalità aperta e un pensiero avido di conoscenza.

I *Voyages en Italie* rappresentano la cronaca particolareggiata del viaggio in un'Italia ancora considerata esotica dal pubblico cui si rivolgono. Proprio per questa ragione il lavoro di Labat diventa subito molto popolare. La figura del padre missionario gastronomo, amante della natura e delle gustose pietanze della tavola è, tuttavia, ancora poco conosciuta e meno indagata, quasi sfuggita a studi specifici e di settore. Labat scrive anche di manifatture, di manodopera, di commercio, dei prodotti della terra e di prodotti della pesca, senza trascurare gli aspetti agronomici ed economici, e la congiunzione fra osservazione etnografica e considerazioni socio-economiche rende la relazione del viaggio un'opera molto particolare, contenente anche una visione immediata e originale delle colture e dei piatti che giungono sulle tavole del XVIII secolo. In conclusione, Labat, fra i viaggiatori dell'epoca, può essere considerato un pioniere della buona tavola e dunque la sua opera può costituire una fonte di rilievo per la storia dell'alimentazione in epoca preindustriale.

FRANCA PIROLO  
*Università di Catania*