

# MPRA

Munich Personal RePEc Archive

**“An almost necessary good”: sugar consumption, politics and industry in the Kingdom of Naples during the revolutionary and Napoleonic age**

Ciccolella, Daniela

2004

Online at <https://mpra.ub.uni-muenchen.de/27663/>  
MPRA Paper No. 27663, posted 24 Dec 2010 08:13 UTC

«UN GENERE PRESSOCCHÉ NECESSARIO»  
CONSUMO, POLITICA E INDUSTRIA DELLO ZUCCHERO  
NEL REGNO DI NAPOLI  
IN ETÀ RIVOLUZIONARIA E NAPOLEONICA\*

*Contesto*

Attualmente lo zucchero costituisce un prodotto di largo consumo, molto diffuso e poco costoso. La produzione mondiale, tendenzialmente crescente, è di circa 135 milioni di tonnellate annue (media triennio 2000-2002), per un consumo medio pro capite di 21 Kg. l'anno. Lo zucchero di canna copre i due terzi del totale, mentre un terzo viene estratto dalla barbabietola. L'Europa contribuisce per poco meno di un quinto alla produzione mondiale, produce esclusivamente zucchero di barbabietola (circa l'80% della produzione mondiale, soprattutto in Francia, Germania e, a grande distanza, Italia e Regno Unito) ed è ampiamente autosufficiente. Il consumo pro capite europeo è di 32-33 Kg. l'anno, quello italiano di circa 23 Kg.<sup>1</sup>

Il rilievo economico e le caratteristiche assunte dal mercato dello zucchero sono il risultato di un'evoluzione relativamente recente contrassegnata da importanti mutamenti nei livelli e nei modi del consumo, nelle aree di produzione, nelle piante e nelle tecniche impiegate nel processo di estrazione. Nel loro insieme, questi mutamenti hanno accompagnato la transizione dello zucchero da prodotto di lusso a prodotto di largo consumo. Alla fine del XVIII secolo – avverte Braudel – lo zucchero era «ancora un articolo di lusso»<sup>2</sup>. Le

\* Pesì, misure e monete: 1 cantaio = 100 rotoli = kg. 89,09; 1 libbra = 12 onces = kg. 0,32076. 1 moggio = 0,336 ettari. 1 ducato = 10 carlini = 100 grana.

<sup>1</sup> *Sugar: International analysis – production structures within the EU*, 22/09/2003, consultabile sul sito <http://www.europa.eu.int/comm/agriculture/markets/sugar/reports>.

<sup>2</sup> FERNAND BRAUDEL, *Civiltà materiale, economia e capitalismo (secoli XV-XVIII)*, I, *Le strutture del quotidiano*, Einaudi, Torino 1982, p. 200.

stime del consumo europeo tra 1700 e 1800 (cfr. Tabella 1<sup>3</sup>) indicano che alla fine del XVIII secolo lo zucchero era un prodotto raro, in ragione di costi di produzione elevati che lo rendevano inaccessibile a gran parte della popolazione. D'altro canto, gli impieghi cui era destinato erano limitati: utilizzato per lungo tempo come medicinale, conservante, spezia o come elemento decorativo, proprio nel corso del '700, anche grazie alla diffusione di nuove bevande quali il caffè, il the e la cioccolata, era andato acquistando importanza come dolcificante, uso quest'ultimo che ne avrebbe assicurato la definitiva affermazione.

Tab. 1 – *Evoluzione del mercato dello zucchero (1700-1970) (migliaia di tonnellate)*

Dato/anno	1700	1730	1750	1800	1830	1850	1880	1910	1940	1970
consumo europeo	75	150	135/250						10.285	
esportazione mondiale				245/278						
produzione mondiale					572	1.076	3.832	12.705	30.200	71.000

Fonte: M. ELISABETTA TONIZZI, *L'industria dello zucchero. La produzione saccarifera in Italia e in Europa 1800-2000*, Franco Angeli, Milano, 2001, pp. 17, 20, 36, 43, 164; HERMANN KELLENBENZ, *L'organizzazione della produzione industriale*, in *Storia economica Cambridge*, V, *Economia e società in Europa nell'età moderna*, a cura di E.E. Rich e C.H. Wilson, ed. it. a cura di Valerio Castronovo, Giulio Einaudi editore, Torino, 1978, p. 624; MINTZ, *Storia dello zucchero*, p. 71; PAUL BUTEL, *Le Americhe e l'Europa*, in PIERRE LÉON, *Storia economica e sociale del mondo*, III, *Le rivoluzioni 1730-1840*, Editori Laterza, Roma-Bari, 1980, p. 71.

In realtà, alla fine del XVIII secolo, la geografia del consumo di zucchero è fortemente differenziata; se è vero che «intere zone d'Europa [ne] ignorano l'uso» e che la sua fortuna «progredisce con estrema lentezza»<sup>4</sup>, è altrettanto vero che in alcune aree lo zucchero è largamente penetrato nelle abitudini alimentari di ampie fasce della popolazione, tant'è che in caso di scarsità del prodotto si verificano «agitazioni» e reazioni collettive difficilmente spiegabili per un prodotto d'élite<sup>5</sup>.

<sup>3</sup> In Tabella 1, il dato relativo all'esportazione mondiale nel 1800 è indicativo del consumo europeo poiché a quella data il commercio internazionale di zucchero era rivolto quasi esclusivamente al mercato europeo, cfr. SIDNEY MINTZ, *Storia dello zucchero. Tra politica e cultura*, Einaudi, Torino 1990, p. 71.

<sup>4</sup> BRAUDEL, *Civiltà materiale*, pp. 200-202.

<sup>5</sup> *Ibidem*. Nel 1791, quando, in seguito alla rivolta degli schiavi nella colonia fran-

Il fatto è che nel corso del secolo, con la diminuzione del prezzo (cfr. Tabella 2), si registra una sensibile estensione del consumo di zucchero. È utile ricordare che fino ai primi dell'800 si produceva esclusivamente zucchero di canna, una pianta originaria dell'Asia, trapiantata in Europa, dagli Arabi, attorno al X secolo, e poi in America, dagli Europei, alla fine del '400<sup>6</sup>. La stagione europea e mediterranea della coltivazione della canna da zucchero si può considerare conclusa alla metà del XVII secolo, quando la dimensione della produzione americana fu in grado di soddisfare la domanda del vecchio continente. Infatti la canna da zucchero aveva trovato in America due condizioni particolarmente favorevoli non presenti in Europa, riconducibili ai quadri naturali e all'organizzazione sociale. Più in particolare, un clima ideale, tropicale o subtropicale, e il ricorso a manodopera in stato di schiavitù avevano consentito, rispettivamente, un notevole incremento della produttività e della resa in zucchero della pianta e il contenimento del costo del più oneroso dei fattori, il lavoro; così che lo zucchero americano, malgrado i maggiori costi di trasporto, poteva essere messo in vendita sui mercati europei a prezzi inferiori rispetto al prodotto siciliano o portoghese.

Tab. 2 – *Evoluzione del prezzo dello zucchero in Inghilterra (1960=100)*

Anno	1400	1600	1800	1900	1960
Indice	23.649	5.676	1.891	473	100

Fonte: elaborazione da RUPRECHT, *Consumption of Sweeteners*, p. 12.

In questo quadro, mentre la produzione europea di zucchero di canna, ancora vivace nei primi decenni del XVII secolo, era divenuta marginale, scomparendo dai traffici internazionali e restando limitata a poche aree per uso eminentemente locale<sup>7</sup>, il sensibile abbassamento

cese di Santo Domingo, sul mercato di Parigi il prezzo dello zucchero triplicò, si verificò una vera e propria sommossa detta «des sucres», durante la quale non mancarono episodi di saccheggio di negozi e magazzini nei quali si sospettava fosse occultato il prodotto a fini speculativi, e che sfociò nella richiesta di un intervento legislativo di calmieramento del prezzo, PAUL GANIÈRE, *La bataille du sucre*, «Revue du Souvenir Napoléonien», 257 (1971), p. 15.

<sup>6</sup> La canna da zucchero si diffuse in Spagna, in Sicilia e, dal '400, in Calabria, con propaggini ancora significative nella piana di Formia ed episodiche apparizioni in Toscana. Nel XV secolo fu introdotta anche in Portogallo e, con notevole fortuna, a Madeira, LUCIO GAMBI, *Geografia delle piante da zucchero in Italia*, Napoli 1955, p. 9.

<sup>7</sup> A inizio '800 in Sicilia la «cannamele», cioè la canna da zucchero, si coltivava

del prezzo, insieme ad altri fattori di ordine socioculturale<sup>8</sup>, aveva allargato progressivamente il consumo dello zucchero per uso alimentare, estendendolo anche ai ceti meno abbienti. Sussistevano notevoli differenze regionali nei livelli di consumo: l'Inghilterra era la principale consumatrice, con circa 10 Kg. pro capite l'anno, abbastanza «to consider sugar mass-consumed»<sup>9</sup>, mentre altre nazioni europee erano attestate su consumi certamente inferiori, ma, come si è detto, già sufficientemente radicati da determinare seri contraccolpi sociali in caso di scarsità del prodotto sul mercato.

In definitiva, alla fine del XVIII secolo l'Europa dipendeva completamente dalle colonie americane per l'approvvigionamento di un prodotto che non poteva dirsi necessario, ma che era reputato indispensabile all'interno di talune fasce sociali e per taluni impieghi.

Il periodo rivoluzionario e napoleonico – attraversato da guerre marittime e commerciali che compromisero i collegamenti atlantici e mediterranei e colpirono in particolar modo il traffico dei prodotti coloniali – rappresenta un momento di svolta nella storia dello zucchero. Proprio allora, infatti, furono gettate le basi di un'innovazione di processo che un secolo dopo avrebbe consentito all'Europa di affrancarsi dalla dipendenza dalla produzione americana e raggiungere la piena autosufficienza nel settore saccarifero. La ricerca di un efficiente sistema di estrazione dello zucchero da una pianta alternativa alla canna e più adatta ai climi europei maturò come risposta alla struttura assunta, in quegli anni, dal mercato dello zucchero. La pressione esercitata da una domanda che si profilava come anelastica rispetto al prezzo<sup>10</sup> pose all'ordine del giorno dei governi che gravitavano nel-

«più per lusso che per economia», [GIOVANNI BATTISTA GAGLIARDO], *Modo di ricavare lo sciroppo e lo zucchero dalle uve. Istruzione pratica compilata per ordine di S.E. il Signor Ministro dell'Interno da G. B.G.*, Napoli, dai torchi di Angelo Trani, 1810, p. 5n.

<sup>8</sup> Oltre al classico MINTZ, *Storia dello zucchero*, si vedano WILHELM RUPRECHT, *Consumption of Sweeteners: an Evolutionary Analysis of Historical Development*, Max Planck Institute for Research into Economics Systems, Evolutionary Economics Group, Papers on Economics and Evolution, n. 2001-04; e CLAUDE FISCHLER, *Les aventures de la douceur*, in *Le mangeur. Menus, maux et mots*, a cura di Fabrice Piault, Autrement, Paris 1993, pp. 35-44.

<sup>9</sup> CAROLE SHAMMAS, *The Pre-industrial Consumer in England and America*, Clarendon Press, Oxford 1990, pp. 81-82.

<sup>10</sup> «Even though it is documented nowhere, it can be assumed that demand for sugar must have been price inelastic – otherwise such enormous efforts in developing a domestic substitute would not have been undertaken in order to get rid of

l'orbita francese l'obiettivo dell'affrancamento dalle forniture coloniali e, parallelamente, offrì al capitale privato una proficua occasione d'investimento. All'azione politica e all'iniziativa privata fu però necessario il supporto di chimici e naturalisti a cui toccò il compito di individuare le piante sostitutive e i metodi di estrazione più vantaggiosi.

Tre attori, dunque, per un processo tutt'altro che lineare e nient'affatto scontato nei suoi esiti finali: trascorsero molti anni prima che fossero identificati oltre alla pianta idonea – la barbabietola – anche la sua varietà più produttiva – la bianca di Slesia – e metodi di estrazione realmente efficienti. Del resto, con la Restaurazione, mutati profondamente il quadro politico e il sistema delle relazioni commerciali, e con essi le politiche dei governi e le condizioni d'investimento in questo come in altri settori economici, si determinò una battuta d'arresto nelle iniziative pubbliche e private nel settore saccarifero; nei fatti, le trasformazioni agricole e industriali più rilevanti nel settore, avviate in alcuni paesi intorno agli anni '30, si sarebbero realizzate soprattutto dalla metà del XIX secolo.

Ciò malgrado, le vicende dello zucchero nel periodo napoleonico, sostanzialmente ignorate dalla storiografia italiana<sup>11</sup>, restano di particolare interesse. Su di un piano generale, la «questione dello zucchero» costituisce un buon terreno d'analisi delle relazioni tra governo, scienziati e imprenditori in tempo di guerra, con particolare riferimento alle differenti finalità e logiche d'intervento di cui i tre soggetti, pur di fronte ad un obiettivo comune, erano portatori. Tanto più che, per il ruolo svolto a partire dal 1808 dal governo francese nella promozione della ricerca e degli investimenti nel settore saccarifero, e grazie al controllo diretto o indiretto che Napoleone esercitò sulla maggior parte del continente, essa si presta a riflessioni comparative in quanto vide diversi paesi europei misurarsi col medesimo problema.

Su un piano più specifico l'analisi del settore saccarifero presenta ulteriori motivi d'interesse. Dal lato della domanda, il consumo di zucchero è sovente assunto come indicativo del grado di «civiltà» delle società preindustriali, dove per civiltà si deve intendere il livello di sviluppo economico e di benessere della popolazione. Dal

the dependency on imports of the colonial powers», RUPRECHT, *Consumption of Sweeteners*, p. 12.

<sup>11</sup> Cfr. PATRIZIA SABBATUCCI SEVERINI, *Il capitalismo organizzato. Il settore saccarifero in Italia 1800-1945*, Marsilio, Venezia 2004, nel quale alle vicende italiane anteriori al 1815, e limitatamente agli effetti dei decreti napoleonici volti a promuovere la diffusione della barbabietola, è dedicata poco più di una pagina (pp. 23-24). Valgono le stesse considerazioni per TONIZZI, *L'industria dello zucchero* (pp. 56-58).

lato dell'offerta, la produzione dello zucchero poneva, in Europa, rilevanti problemi di organizzazione e gestione aziendale a causa delle notevoli fluttuazioni dei prezzi e dell'elevata concorrenza del prodotto americano, e comportava altresì la composizione degli interessi in parte divergenti di agricoltori e industriali e delle esigenze fiscali dei governi. E per quanto queste dinamiche, come si è detto, matureranno appieno solo nel corso dell'800, con l'incremento dei consumi e della produzione mondiale e con la diffusione della coltivazione della barbabietola e dei relativi impianti di estrazione dello zucchero, esse comunque cominciarono a profilarsi proprio nel periodo napoleonico, con i primi tentativi di produzione interna di zucchero su scala industriale.

Nel presente articolo tali problematiche saranno esaminate con riferimento al Regno di Napoli. Si tenterà innanzitutto di stimare il consumo di zucchero nel XVIII secolo. Si analizzeranno poi gli effetti della scarsità e del conseguente rincaro del prodotto alla fine del secolo, prestando anche attenzione allo stato delle conoscenze in ordine alla possibilità di una sua produzione interna. Ciò consentirà di inquadrare e meglio valutare le politiche governative e le iniziative industriali attuate nel decennio francese e i loro esiti.

#### *Consumo e tassazione nel XVIII secolo*

La tariffa doganale napoletana, introdotta agli inizi del XVII secolo e rimasta in vigore, pur con numerose integrazioni e modifiche, fino alla riforma generale dell'amministrazione doganale del 1809, enumera 14 tipi di zucchero e contempla stime del loro prezzo variabili tra i 18 e i 90 ducati il cantaio (cfr. Tabella 3). Essa fotografa la provenienza, la varietà e il livello dei prezzi degli zuccheri consumati nel napoletano nella prima età moderna, descrivendo l'assoluta prevalenza dell'area di produzione mediterranea – dal Levante alla Spagna e da Venezia ad Alessandria –, la ancora cospicua produzione interna – siciliana e calabrese<sup>12</sup> – e, per contro, produzioni coloniali limitate agli zuccheri portoghesi di São Tomé.

<sup>12</sup> Per una bibliografia in materia si veda PAOLA ZAPPATERRA, *Indicazioni di lettura sulla storia dello zucchero e del miele in Italia*, in *Fra tutti i gusti il più soave... Per una storia dello zucchero e del miele in Italia*, a cura di Massimo Montanari, Giorgio Mantovani e Silvio Fronzoni, CLUEB, Bologna 2002, pp. 225-226; si veda inoltre GIUSEPPE GALASSO, *Economia e società nella Calabria del Cinquecento*, Guida, Napoli 1992<sup>3</sup> (I ed. 1967), pp. 196-202.

Tab. 3 – *Denominazioni e stime del prezzo degli zuccheri nella tariffa doganale napoletana (inizi XVII sec.) (in ducati per cantaio)*

Denominazione	Stima	Denominazione	Stima
<i>di Cannia</i> [Candia]	55	<i>di Palermo</i>	28
<i>a modo di Cannia violato, o rosato delli speciali di medicina</i>	90	<i>di Faro</i>	18
<i>di Canario</i>	42	<i>di Valenzia</i>	36
<i>fino di Venezia</i>	45	<i>di Calabria</i>	18
<i>d'Alessandria</i>	36	<i>di Castello di Palermo</i>	24
<i>di Mazzara</i>	33	<i>di Spagna e Levante</i>	42
<i>di S. Meo</i> [São Tomé]	18	<i>torchisco</i>	24

Fonte: ASN, *Regia Camera della Sommaria, Dipendenze*, II serie, fs. 74, f.lo 263, [Francesco Radente], *Relazione del Regio Credenziere della Regia Dogana di Napoli circa i dritti doganali: ordinata detta relazione per l'organo della Segreteria di Stato e Guerra in data 8 ottobre 1718 e rimessa con data 11 febbrajo 1719*, ff. 158v.-159.

Agli inizi del '700, si è anticipato, la geografia produttiva e commerciale risulta profondamente mutata: le produzioni calabresi, siciliane e mediterranee ridimensionate o scomparse, quelle delle Indie Occidentali estese al punto da determinare il dimezzamento dei prezzi sui mercati europei. La tariffa napoletana non fu modificata ma, nei fatti, nella Dogana della capitale si affermò un diverso sistema di valutazione che, da un lato, ignorava la distinzione degli zuccheri secondo i luoghi di provenienza e li divideva in due sole tipologie secondo il grado di purezza – «bianchi» e «rossi» – e, dall'altro, ne diminuiva sensibilmente la stima, fissandola rispettivamente a 24 e 13 ducati il cantaio<sup>13</sup>. La Francia assunse un ruolo di primo piano nella raffinazione e commercializzazione dello zucchero coloniale, che divenne «la voce più importante del commercio estero francese»<sup>14</sup>, e conquistò una posizione dominante sul mercato napoletano; nel 1736 il marchese di Puyzieulx, ambasciatore francese a Napoli, poteva sostenere: «non vi [sono] presentemente quasi più, che li Francesi che vi portino de' succari»<sup>15</sup>. E la Francia, all'epoca, era molto attenta al

<sup>13</sup> ARCHIVIO DI STATO DI NAPOLI (d'ora in avanti ASN), *Affari Esteri*, fs. 4863, Relazione di Francesco Ventura, Matteo Ferrante e Oronzio de Mauro al Re, Napoli 25 luglio 1736.

<sup>14</sup> KELLENBENZ, *L'organizzazione della produzione industriale*, p. 623.

<sup>15</sup> ASN, *Affari Esteri*, fs. 4863, *Observations sur le commerce de France dans le Royaume de Naples, et de Sicilie*.



mercato napoletano per il «grande consumo»<sup>16</sup> di zucchero che vi si faceva.

Numerose testimonianze coeve concordano sulla notevole dimensione del consumo meridionale. Secondo una memoria del 1742 gli ordini religiosi ne facevano «une consommation énorme et disproportionnée»<sup>17</sup>. Vent'anni dopo Carlo Antonio Broggia sosteneva «d'esser più il zucchero consumato da Napoli e suo Regno, che non è quello di tutt'il resto d'Italia»; dal che, peraltro, faceva discendere più ampie considerazioni in merito alle attitudini industriali e mercantili dei napoletani e ai rapporti commerciali che questi intrattenevano con la Francia: «più giudiziosi» i francesi che, vendendo lo zucchero ai napoletani, li rendevano «più ghiotti e pigri per industria e per commercio», sicché «fra gli altri errori diamo le sete crude a quelli e riceviamo manifatture [...] fabbricate con le stesse nostre sete»<sup>18</sup>. Pure significativa, negli stessi anni, l'osservazione di Jannucci che, si ricorda, era stato presidente del Supremo Magistrato del Commercio, secondo il quale gli «zuccari d'America», prevalentemente di provenienza francese, rappresentavano «un ramo di consumo sì grande» da garantire introiti doganali per 80.000 ducati l'anno<sup>19</sup>. Ed ancora, nel 1798 l'anonimo estensore di una memoria sui «prezzi alterati» dello zucchero nel napoletano reputava che «non vi [fosse] Paese, in cui si consuma[va] tanto zucchero, quanto nel Regno di Napoli», e ripeteva quel che, a quanto sembra, era ormai divenuto un luogo co-

<sup>16</sup> *Ibidem*. Cfr. anche RUGGIERO ROMANO, *Le Commerce du Royaume de Naples avec la France et les pays de l'Adriatique au XVIIIe siècle*, Librairie Armand Colin, Paris 1951, *passim*.

<sup>17</sup> Cit. in ROMANO, *Le commerce*, p. 18n.

<sup>18</sup> CARLO ANTONIO BROGGIA, *Le risposte ai quesiti del console Balbiani* [1764], a cura di Antonio Allocati, Giannini Editore, Napoli 1979, p. 38. La popolazione del Regno di Napoli era circa un quarto di quella italiana, GÉRARD DELILLE, *Demografia*, in *Storia del Mezzogiorno*, VIII, *Aspetti e problemi del medioevo e dell'età moderna*, Edizioni del Sole, Napoli 1991, p. 22. In una relazione dell'ambasciatore inglese William Hamilton al Conte di Halifax sulle importazioni dei Regni di Napoli e di Sicilia, di poco successiva allo scritto del Broggia e che talora ne ricalca fedelmente i contenuti, si ripete il riferimento all'entità del consumo pari a quello del resto d'Italia, ma non il giudizio sugli effetti deleteri che lo zucchero avrebbe prodotto sull'indole dei napoletani (Napoli, 4 giugno 1765, riportata in *L'Italia del secondo Settecento nelle relazioni segrete di William Hamilton, Horace Mann e John Murray*, a cura di Vincenzo Giura e Gigliola Pagano De Divitiis, ESI, Napoli 1997, p. 139).

<sup>19</sup> GIOVAN BATTISTA MARIA JANNUCCI, *Economia del commercio del regno di Napoli* [1767-1769], a cura di Franca Assante, Giannini, Napoli 1981, parte I, p. 61.

mune: «si vuole, che il suo consumo supera quello di tutto il resto d'Italia»<sup>20</sup>.

Infine, una singolare scelta di politica doganale, effettuata nel 1779, indurrebbe a ritenere che lo zucchero, oltre che molto consumato, fosse un vero e proprio bene di largo consumo. In occasione della revisione tariffaria e delle numerose altre riforme introdotte in occasione dell'abolizione del dazio di *miglioria*<sup>21</sup> fu imposta una tassa di 2 carlini a *collo*, *cassa* o *balla* e di 1 carlino a *balletta* o *cassetta* «di qualunque genere di mercanzia» estera, importata via mare o via terra, che fosse destinata alla capitale, ai suoi casali o alle fiere di Salerno, Foggia, Aversa e Gaeta. Comprensibilmente, ne furono esentati gli imballaggi trasportati tramite il Regio Procaccio, i cui utili per l'Erario non si volevano pregiudicare. Inoltre, benché il nuovo peso fosse giudicato «tenuissimo [...] onde non [era] da temersi immissione più scarsa delle mercanzie straniere», l'esenzione fu estesa allo zucchero, sulla considerazione che «il genere di Zuccheri, che tanto sono necessarj, ed usati, non è suscettibile di qualunque, sebbene leggiero maggior peso»<sup>22</sup>.

In realtà, le testimonianze citate non trovano un preciso riscontro nei dati finora raccolti. Va detto che le serie disponibili non consentono di rilevare il consumo totale. Sono note, per pochi anni, le esportazioni francesi per il Mezzogiorno (Tabella 4), che costituivano una parte consistente ma non la totalità dello zucchero importato nel Regno. Broggia, ad esempio, menziona gli «zuccari in casse del Brasile» introdotti da Lisbona «in grande quantità; e specialmente quando incariscono i zuccari dell'America francese», nonché gli «zuccari raffinati» da Venezia, a suo non imparziale giudizio «i migliori d'Europa»<sup>23</sup>.

<sup>20</sup> ASN, *Ministero delle Finanze*, fs. 1418, 24 luglio 1798.

<sup>21</sup> Il dazio di *miglioria*, detto anche *minuto* o *minutillo*, colpiva tutti i prodotti lavorati inviati da Napoli alle province o all'estero; ne erano esenti solo i dolci e la cioccolata, JANNUCCI, *Economia del commercio*, parte I, p. 78.

<sup>22</sup> *Prammatica de vectigalibus*, 15 agosto 1779.

<sup>23</sup> BROGGIA, *Le risposte ai quesiti del console Balbiani*, pp. 38-40. Sulle importazioni da Cadice e Lisbona ma anche sulla concorrenza olandese cfr. GIUSEPPE MARIA GALANTI, *Della descrizione geografica e politica delle Sicilie*, t. II, Napoli 1794, Presso i soci del gabinetto letterario, nell'edizione a cura di Franca Assante e Domenico Demarco, ESI, Napoli 1969, vol. I, pp. 564-565; e ROMANO, *Le commerce*, pp. 33-34 e 48n.

Tab. 4 – *Le esportazioni francesi di zucchero per il Mezzogiorno (1740-1786)*

Anno	Barriques <sup>a</sup>	Tonnellate	Anno	Barriques <sup>a</sup>	Tonnellate
1740 e 1741	4.000	1.958	1783	2.007	982
1765-1773 (μ)	20.000 <sup>b</sup>	1.782	1784	2.402	1.176
1776	2.175	1.065	1785	2.760	1.351
1777	2.435	1.192	1786	2.968	1.453
1778	915	448			

a) Si tratta di «*barriques de 12 quintaux*» (ROMANO, *Le commerce*, p. 18). Si è ipotizzato che l'A. si riferisse al *quintal* di Marsiglia (kg. 40,79), il principale porto di provenienza dello zucchero immesso a Napoli. Il peso verrebbe in tal modo a coincidere con quello della *barrique* di zucchero della colonia francese di Guadaloupe, pari a kg. 489,5 (cfr. ANGELO MARTINI, *Manuale di metrologia, ossia misure, pesi e monete in uso attualmente e anticamente presso tutti i popoli*, Torino, Ermanno Loescher, 1883).

b) In cantaia.

Fonte: Elaborazione da ROMANO, *Le commerce*, p. 32.

È altresì possibile seguire il gettito di tre dazi specifici introdotti tra il 1734 ed il 1738 sullo zucchero immesso nella Dogana di Napoli e destinato al consumo della capitale. In Tabella 5, con l'andamento del provento, si riportano i corrispondenti quantitativi di zucchero. A commento della serie proposta occorre dire che un certo numero di operatori era esente dal pagamento dei dazi<sup>24</sup>, e pertanto, sotto questo profilo, la serie sottostima la quantità di zucchero ef-

<sup>24</sup> Le tre imposizioni furono introdotte dalla municipalità di Napoli in occasione dei donativi del 1734, 1736 e 1738. Dal pagamento del primo dazio, di 5 carlini a cantaio di zucchero, furono espressamente esentate le «persone franche», ASN, *Consiglio Collaterale, Decretorum*, vol. 294, 13 febbraio 1734. Non si è rintracciato il provvedimento relativo al secondo dazio, anch'esso di 5 carlini a cantaio, ma dovette essere regolato come il precedente: entrambi rientravano tra i cd. «dazi di Città», di pertinenza della Deputazione dell'Annona della capitale, e furono subito denominati unitariamente come i «10 carlini a cantaio di zucchero». Il terzo dazio, di 12,5 carlini a cantaio, fu invece ceduto fin dalla sua istituzione dalla Città alla Regia Corte: per esso non fu prevista espressamente l'esenzione delle «persone franche», ma l'*Istromento* rimandava genericamente alle modalità di esazione applicate per le precedenti imposizioni, ASN, *Notai della Regia Corte, Protocolli*, vol. 75, *Istromento del donativo di un milione fatto da questa fedelissima Città in occasione del matrimonio di Sua Maestà*, 7 giugno 1738, ff. 5v.; 13v. L'eventualità che per il dazio di 12,5 carlini vigesse un regime differente da quello praticato per i 10 carlini sembra esclusa anche dall'esame dei due proventi negli anni in cui le fonti consultate li riportano separatamente (1739 e 1748, v. fonti Tabella 5).

fettivamente immessa in Dogana. Un altro fattore di distorsione, di segno opposto al precedente, risiede nel fatto che Napoli era «scala franca», il che significa che le mercanzie estere dopo un anno di giacenza nei magazzini della Dogana potevano essere riesportate versando un terzo dei dazi ordinari<sup>25</sup>; così il provento, potendo includere somme introitate su zucchero riesportato, sovrastimerebbe le immissioni in città<sup>26</sup>. Inoltre, durante le fiere di Aversa e, soprattutto, di Salerno era commerciata una notevole quantità di zucchero<sup>27</sup> che non si può escludere fosse almeno in parte immessa a Napoli, versando, anche in tal caso un terzo dei dazi ordinari<sup>28</sup>. L'incidenza dei tre fattori non si può valutare, anche perché essi potrebbero aver agito con diversa intensità nel corso dei sessant'anni presi in esame<sup>29</sup>. Viceversa, si ha ragione di ritenere che lo zucchero immesso nella capitale fosse effettivamente destinato al suo consumo o che, comunque, soltanto una quota assai modesta del totale prendesse la direzione delle province poiché sul prodotto sdoganato a Napoli gravavano dazi molto più elevati di quelli applicati nel resto del Regno. D'altra parte, le province adriatiche potevano ricorrere al mercato veneziano, cui erano collegate in modo diretto e regolare, mentre, più in generale, le diverse centinaia di tonnellate di zucchero contrattate durante le fiere erano probabilmente destinate proprio al consumo provinciale.

Ad ogni modo, pur con tutte le cautele suggerite, la lettura congiunta delle Tabelle 4 e 5 fa ipotizzare una crescita del consumo me-

<sup>25</sup> JANNUCCI, *Economia del commercio*, parte V, p. 1.201.

<sup>26</sup> Secondo l'autore della citata memoria del 1798, relativa all'aumento dei prezzi dello zucchero e ai provvedimenti che il governo avrebbe potuto eventualmente attuare per calmierare il mercato, «la piazza di Napoli [era] il deposito generale de' zuccheri del Mediterraneo». Tuttavia, nella memoria si riferiva che nei primi sei mesi dell'anno erano state riesportate in regime di scala franca appena 62,57 cantiaia di zucchero, meno di 6 tonnellate, ASN, *Ministero delle Finanze*, fs. 1418, 24 luglio 1798.

<sup>27</sup> Negli anni '60, in occasione delle fiere i soli francesi smerciavano «quelque 1.000 *barriques* par an», poco meno di 500 tonnellate, ROMANO, *Le commerce*, p. 49; si vedano anche le pp. 30; 45 e ss.

<sup>28</sup> JANNUCCI, *Economia del commercio*, parte I, p. 79.

<sup>29</sup> Secondo Ruggiero Romano (*Le commerce*, p. 18) lo zucchero costituiva un punto fermo nelle esportazioni francesi verso il Regno di Napoli, «mais irrégulièrement, avec de fréquents à-coups»; «a certains moments, le marché napolitain [...] se trouvait posséder du sucre en abondance; d'où les baisses de prix qui réduisaient la marge de bénéfices des patrons français», o che, aggiungiamo, potevano indurre ad approfittare delle agevolazioni doganali connesse alla scala franca per cercare in altri paesi condizioni di vendita più vantaggiose.

Tab. 5 – *Le immissioni a Napoli di zucchero soggetto ai dazi di 10 e 12,5 carlini a cantaio (1737-1797)\**

Anno	Introito (ducati)	Tonnellate (stima)	Anno	Introito (ducati)	Tonnellate (stima)
1737	6.665	594	1778	19.023 <sup>a</sup> /20.173 <sup>b</sup>	753 <sup>a</sup> /799 <sup>b</sup>
1738	6.972	621	1779	20.356	806
1739	5.410	482	1780	19.512	773
			1781	21.171	838
1748	13.534	536	1782	21.525	852
			1783	24.903 <sup>c</sup>	986
1753	21.000 <sup>a</sup>	831	1784	27.180 <sup>c</sup>	1.076
1754	23.472	929	1785	27.121	1.074
			1786	27.490 <sup>c</sup>	1.088
1760	16.300 <sup>a</sup>	645	1787	29.052	1.150
1771	21.341	845	1791	11.119	991
1772	20.607	816	1792	9.792	872
1773	24.684	977	1793	20.500 <sup>a</sup>	812
1774	21.708	859	1794	22.000 <sup>a</sup>	871
1775	23.735	940	1795	20.300 <sup>a</sup>	804
1776	24.239	960	1796	19.808	784
1777	24.129	955	1797	15.390	609

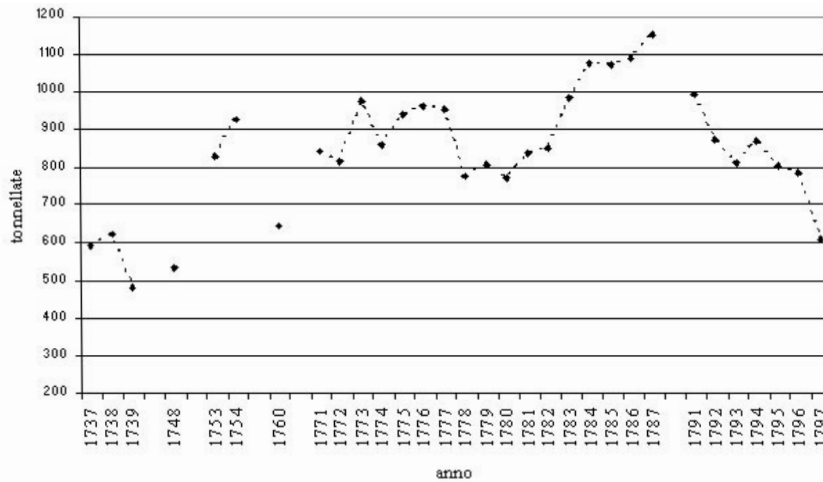
\* Per gli anni 1737-1739 e 1791-1792 l'introito è relativo al dazio di 10 carlini a cantaio.

a) Dato stimato. Il dato doganale da cui è stata effettuata la stima è relativo ai due dazi sullo zucchero più un dazio di 3 tornesi a libbra di cera. Il provento dello zucchero è stato stimato sulla base dell'andamento del dazio sulla cera negli anni 1754 e 1782-1786, come riportato in ASN, *Regia Camera della Sommaria, Dipendenze*, I, fs. 31 e in GALANTI, *Della descrizione*, vol. I, p. 462.

b) GALANTI, *Della descrizione*, vol. I, p. 456.

c) Dati doganali lievemente differenti in ASN, *Regia Camera della Sommaria, Dipendenze*, I, fs. 32, da cui risulterebbero tassate t. 960 nel 1783, 1.071 nel 1784 e 1.011 nel 1786.

Fonte: ove non diversamente indicato, dati doganali relativi agli anni 1737-1748 e 1754 in ILARIA ZILLI, *Carlo di Borbone e la rinascita del Regno di Napoli. Le finanze pubbliche 1734-1742*, ESI, Napoli 1990, Tabella 15, p. 112; per gli anni 1753, 1760, 1771-1781, 1787, 1793-1797, ASN, *Regia Camera della Sommaria, Dipendenze*, I, fss. 31-32; per gli anni 1782-1786, GALANTI, *Della descrizione*, vol. I, p. 462; per il 1791 e il 1792, [GIOVANNI LEONARDO MARUGJ], *Memoria politico-economica sul vantaggio che recarebbe allo Stato, ed a' suoi Individui la formazione de' zuccheri fatta nel regno di Napoli, e della facile riuscita che potrebbe avere la medesima*, Napoli 1793, p. 6.

Graf. 1 – *Immissioni di zucchero a Napoli (1737-1797)*

Fonte: v. Tabella 5.

dio pro capite nella capitale<sup>30</sup> di circa il 40% tra la fine degli anni '30 e i primi anni '70 – con punte forse più elevate nei secondi anni '60, viste le modeste immissioni a Napoli nel biennio 1771-1772 a fronte del notevole dato medio di parte francese per gli anni 1765-1773 – seguita da una stabilizzazione se non da un lieve calo e poi, alla metà degli anni '80, superata la contrazione commerciale connessa al conflitto anglo-francese, da una nuova, breve fase di crescita che potrebbe aver attestato il consumo ad un 55% in più rispetto agli anni '30, fase presto interrotta dal sopraggiungere degli eventi rivoluzionari in Francia. Per l'intero Mezzogiorno, in mancanza di fonti dirette, ci si deve limitare ad ipotizzare un andamento analogo a quello della città di Napoli.

Ammettendo un rapporto costante tra le immissioni nella capitale e il totale delle importazioni regnicole, l'individuazione di un moltiplicatore consentirebbe di stimare il consumo totale nell'intero periodo. A tal fine una base di calcolo, la sola disponibile allo stato degli studi, è fornita dal Galanti, che segnala importazioni per poco più di 1.500 tonnellate nella bilancia commerciale del 1771<sup>31</sup>, un dato compatibile con quello di parte francese (il riferimento è ancora alla me-

<sup>30</sup> Per l'andamento demografico si veda KARL JULIUS BELOCH, *Storia della popolazione d'Italia*, nell'edizione a cura della Società Italiana di Demografia Storica, Le Lettere, Firenze 1994, pp. 120-121.

<sup>31</sup> GALANTI, *Della descrizione*, vol. I, p. 555.

dia di 1.782 tonnellate per gli anni 1765-1773) e superiore a quello di parte napoletana, nello stesso anno, di poco meno di 700 tonnellate, una quantità che è plausibile attribuire alle importazioni nelle dogane delle diverse province del Regno e agli scambi effettuati in fiera, di cui il Galanti dovrebbe aver tenuto conto. Applicando il medesimo rapporto ai dati relativi agli anni precedenti e successivi al '71, emerge un consumo totale nel Regno di 1.000 tonnellate circa alla fine degli anni '30 e di poco più di 1.900 nei migliori anni '80, quando, con una popolazione di poco inferiore ai 4,9 milioni di abitanti<sup>32</sup>, si sarebbe registrato un consumo medio pro capite inferiore al mezzo chilo (kg. 0,402).

Intorno al 1700 la Francia già consumava 20.000 tonnellate l'anno, con un dato pro capite di 0,9 kg. circa; a metà secolo il consumo inglese era attestato intorno alle 100.000 tonnellate<sup>33</sup>, 5,78 kg. pro capite in media nel decennio 1740-49, che salirono a 7,69 nel decennio seguente, a 9,17 negli anni '60 e a 10,45 kg. nei '70<sup>34</sup>. Il Regno di Napoli, con una popolazione intorno al 2,6% del totale dell'Europa occidentale, avrebbe coperto molto meno dell'1% del consumo europeo, stimato in 250.000 tonnellate al 1756<sup>35</sup>.

Al di là del mercato divario rispetto ai maggiori consumatori di zucchero, è importante chiarire, sulla scorta dei livelli di consumo restituiti dall'analisi, se lo zucchero fosse entrato stabilmente nell'alimentazione meridionale o se, viceversa, esso costituisse ancora un prodotto di lusso o comunque dal mercato molto ristretto. A tal fine occorre fissare una linea teorica di demarcazione nei livelli di consumo, individuare cioè una quantità media pro capite oltre la quale lo zucchero possa essere definito un prodotto di largo consumo, vale a dire un prodotto acquistato regolarmente da persone di differenti livelli di reddito<sup>36</sup>. Carole Shammas suggerisce che un consumo individuale regolare richiedesse l'assunzione di quasi 9 kg. di zucchero l'anno. Perché si possa parlare di un bene di largo consumo, però, non occorre

<sup>32</sup> BELOCH, *Storia della popolazione d'Italia*, p. 149; DELILLE, *Demografia*, p. 22; GALANTI, *Della descrizione geografica e politica delle Sicilie*, t. I, Napoli MDCCXCIII, Presso i soci del gabinetto letterario (I ed. 1786; II ed. 1789), nella citata edizione a cura di F. Assante e D. Demarco, vol. I, p. 121.

<sup>33</sup> KELLENBENZ, *L'organizzazione della produzione industriale*, pp. 623-624. Il consumo pro capite francese è calcolato su una popolazione di 22,6 milioni di abitanti, cfr. MASSIMO LIVI BACCI, *La popolazione nella storia d'Europa*, Laterza, Roma-Bari 1998, p. 14.

<sup>34</sup> SHAMMAS, *The Pre-industrial Consumer*, p. 82.

<sup>35</sup> KELLENBENZ, *L'organizzazione della produzione industriale*, p. 624.

<sup>36</sup> SHAMMAS, *The Pre-industrial Consumer*, p. 76.

che tutta la popolazione di un paese si attesti sulla soglia critica di consumo individuale. La stessa Shammas, infatti, nel valutare l'evoluzione della domanda di articoli di drogheria nell'Inghilterra moderna, sostiene che essi possano essere considerati «mass consumed» quando la loro importazione annua diviene tale da consentire un consumo almeno quotidiano al 25% della popolazione adulta. Secondo questa definizione, in Inghilterra lo zucchero divenne un genere di largo consumo alla fine del XVII secolo, quando il consumo medio pro capite raggiunse i kg. 1,5 circa<sup>37</sup>.

Con procedimento approssimativo ma che si può ritenere attendibile nei risultati, si può estendere al Mezzogiorno di fine '700 quanto rilevato dalla Shammas per l'Inghilterra di fine '600, assumendo come soglia un consumo medio pro capite di kg. 1,5<sup>38</sup>. Si può così affermare che, nel Regno di Napoli, alla vigilia degli eventi rivoluzionari, con un dato pro capite inferiore al mezzo chilo annuo, lo zucchero fosse ben lontano dall'essere un genere di largo consumo. Ciò è tanto più vero se si considera il notevole squilibrio nella geografia dei consumi meridionali, uno squilibrio tale da far apparire il dato medio scarsamente rappresentativo della reale diffusione dello zucchero all'interno del Paese. Se la capitale, che concentrava all'incirca il 10% della popolazione regnicola, consumava il 60% del prodotto importato, si deve ritenere che nelle province lo zucchero fosse pressoché assente dall'alimentazione di larghissima parte della popolazione; e che, al contrario, nella sola città di Napoli, con consumi che sarebbero passati nel cinquantennio 1737-1787 da 1,7 a 2,6 Kg. pro capite<sup>39</sup>, fosse di largo consumo fin dai primi decenni del secolo.

Finora si sono valutate soltanto le importazioni legali, senza considerare il più rilevante fattore di distorsione delle stime proposte: il contrabbando. Galanti lo stimava pari, in via generale, al 15% sulle importazioni e al 30% sulle esportazioni, confessando però di essere «assai moderato» nella sua valutazione<sup>40</sup>. Le attuali conoscenze riguardo al mercato dello zucchero nel XVIII secolo non consentono

<sup>37</sup> *Ivi*, pp. 76; 81-82.

<sup>38</sup> Infatti la popolazione del Regno di Napoli al 1790 era pari a quella inglese nel 1700: 4,9 milioni di abitanti. Un accostamento meno superficiale implicherebbe quanto meno il confronto della struttura della popolazione per fasce d'età nei due paesi alle date indicate, confronto che le fonti disponibili e le ricerche di demografia storica sinora condotte non consentono di effettuare in modo soddisfacente.

<sup>39</sup> Il dato pro capite risulterebbe inferiore di un 30% se si includessero anche gli abitanti dei casali.

<sup>40</sup> GALANTI, *Della descrizione*, vol. I, p. 560.



di formulare ipotesi attendibili sull'entità delle importazioni illegali; tuttavia, i dati ufficiali sono tali che, seppure le si valutasse pari alle immissioni regolari, il quadro che si è delineato – consumi contenuti sul dato medio nazionale ma concentrati e apprezzabili nella capitale – non muterebbe in modo significativo.

Tale quadro sembra concordare con quel poco che sappiamo in merito al consumo di the, caffè e cioccolata nella seconda metà del secolo. Del the, in realtà, non fa conto parlare, data la sua modesta diffusione: nel 1771 ne sarebbero state importate appena 0,263 tonnellate a fronte delle 98 tonnellate di caffè e delle 170 circa di cacao<sup>41</sup>. La cioccolata era certamente più diffusa, ma sembra costituisse un prodotto d'élite, riservato alla «gente educata ne' piaceri e nelle delizie della vita»<sup>42</sup>, plausibilmente in ragione del suo prezzo: rispetto al caffè, all'incirca a parità di costo unitario almeno per talune qualità, occorre una dose più che doppia del prodotto base per ottenere una tazza («chicchera») della bevanda e, per di più, la cioccolata era composta di cacao solo per metà del suo peso, occorrendo per il resto una notevole quantità di zucchero («massimo secondo ingrediente»), oltre alla vaniglia e ad altre spezie quali il garofano, la cannella e/o il pepe (o anche il muschio, l'ambra e la cassia lignea)<sup>43</sup>.

Il caffè, invece, era certamente diffuso anche tra i ceti meno agiati, sebbene in modo tutt'altro che omogeneo sul territorio meridionale. A fine secolo, nel visitare la provincia di Lecce, Galanti rilevò con disappunto che «fra la plebe rustica si adotta[va]no sempre più i vizi della plebe urbana. In alcuni luoghi fa[ceva] uso anch'ella del caffè»<sup>44</sup>; ma, per essere segnalato dall'attento visitatore di tutte le province meridionali, doveva trattarsi di un uso inconsueto nel Regno, forse non estraneo agli intensi legami commerciali che le Puglie intrattenevano

<sup>41</sup> GALANTI, *Della descrizione*, vol. I, p. 549. A fine secolo «in Occidente» si consumavano 7.000 tonnellate di the l'anno, BRAUDEL, *Civiltà materiale*, p. 225. Al dato relativo alle importazioni regnicole, di dubbia rappresentatività in quanto limitato ad un singolo anno, può affiancarsi una testimonianza di poco anteriore, secondo la quale i napoletani erano più degli altri soggetti a frodi nell'acquisto di the «come quelli, che ne consum[ano] meno, e cui meno tal commercio interessa», FRANCESCO MERLI, *Il buon uso del the, del caffè, del cioccolato per regolarne l'uso famigliare, e per valersene per la preservazione, e guarigione delle malattie*, Napoli, Vincenzo Flauto, 1769, p. 9.

<sup>42</sup> VINCENZO CORRADO, *La manovra della cioccolata e del caffè trattata per principj*, Seconda edizione, Napoli, nella Stamperia di Nicola Russo, 1794, p. 7.

<sup>43</sup> MERLI, *Il buon uso del the, del caffè, del cioccolato*, pp. 67 e ss.

<sup>44</sup> GIUSEPPE MARIA GALANTI, *Relazione sulla Japigia*, Taranto 24 aprile 1791, nella citata edizione curata da F. Assante e D. Demarco, *Della descrizione*, vol. II, p. 553.

con Venezia, «capitale del caffè»<sup>45</sup>. Altrettanto singolare dovette apparirgli la presenza di «13 botteghe da caffè» a Salerno<sup>46</sup>, che pure era una città, e per la quale, comunque, si può immaginare una qualche assimilazione delle consuetudini dei forestieri, napoletani e non, che ospitava in occasione delle fiere. Ma, negli stessi anni, i caffè della capitale, presenti in «gran numero», ispiravano allo stesso Galanti una descrizione assai vivace e tale da non lasciar dubbi sul radicamento e l'estensione del fenomeno: «in tutte le ore del giorno sono pien[i] di persone che ciarlano o che guardano chi passa. Ess[i] sono l'ordinaria dimora degli oziosi: vi si parla di tutto, si giudica di tutto, e si esaminano gli affari del governo e quelli delle potenze straniere». I caffè napoletani non costituivano uno svago per pochi, al contrario: «per le persone di rango non è decente sedere ne' caffè. Ciò che alcuni fanno ne' caffè, fanno gli altri nelle conversazioni»; di più, erano accessibili ad ogni ordine di persone: «il bere caffè è divenuto un uso generale. Fino i più vili lavoratori ne vogliono di mattino; essi lo tengono come digestivo»<sup>47</sup>.

Va notato che, nei *Costumi* dei napoletani tratteggiati dal Galanti, accanto all'uso del caffè compare quello dei gelati che, allora come ai nostri giorni, erano composti anche di zucchero. Essi vengono indicati, in particolare, come una specialità sempre presente nelle occasioni mondane: nelle due «Accademie», una «detta de' cavalieri, l'altra, degli amici»<sup>48</sup>, nei palchi dei teatri e durante i ricevimenti. Da al-

<sup>45</sup> MASSIMO COSTANTINI, *Venezia, capitale del caffè. Un profilo di storia economica tra Sei e Settecento*, in *Il caffè, ossia brevi e vari discorsi in area padana*, a cura di Angelo D'Orsi, Pizzi, Milano 1990.

<sup>46</sup> GIUSEPPE MARIA GALANTI, *Della descrizione geografica e politica delle Sicilie, Racchiude la corografia della Campania Felice, de' due Principati e del Sannio*, Napoli MDCCXC, Presso i soci del gabinetto letterario, nella citata edizione a cura di F. Assante e D. Demarco, vol. II, p. 359.

<sup>47</sup> GIUSEPPE MARIA GALANTI, *Breve descrizione della città di Napoli e del suo contorno*, Napoli, presso li Socj del Gabinetto Letterario, 1792, nell'edizione a cura di Maria Rosaria Pelizzari, Di Mauro, Cava de' Tirreni 2000, p. 255. Nel gennaio del 1800, la pubblicazione di un volumetto di Vincenzo Maria Santoli dedicato al caffè fu autorizzata anche sulla considerazione che tale «pozione» era «divenuta ormai universale per tutti i ceti di persone», *Ricerche sopra una nuova spezie di caffè di D. Vincenzo Maria Santoli già Arciprete di Rocca S. Felice ora Arcidiacono e prima dignità della Chiesa Cattedrale di frigento*, Napoli, Presso Vincenzo Orsino, 1800, p. 31.

<sup>48</sup> Le due accademie erano dei «ridotti, dove si paga[va] una prestazione al mese e vi si trova[va] musica, ballo, giuoco, caffè, gelati», GALANTI, *Breve descrizione della città di Napoli*, p. 256.

tre fonti, ma ancora con riferimento alla sola città di Napoli, emerge un consumo di sorbetti e gelati ben più esteso e, si direbbe, popolare. Merli, ad esempio, reputava che nella capitale il gelato fosse «in somma voga, e forse quasi necessario [...] ne usa fino la più meschina plebe, e ne trova di più specie per la più vile moneta [...] l'esempio più d'ogni altro ne ingrandì l'uso, ed ora l'uso è costume». Di qui la convinzione che i napoletani, pur di non rinunciare al gelato, acquistassero consapevolmente prodotti adulterati perché meno costosi<sup>49</sup>. E Vincenzo Corrado, autore di un celebre trattato gastronomico, in una sua opera dedicata all'arte della credenza, o «riposto»<sup>50</sup>, celebrava «l'uso grandissimo» che se ne faceva, «particolarmente nella nostra Napoli, che per ogni dove si vede aghiacciare, e congelare sorbetti»<sup>51</sup>.

In definitiva, nella capitale, il più elevato consumo di zucchero non si spiegherebbe soltanto con la presenza della corte, della migliore nobiltà e dei più facoltosi negozianti del Regno, vale a dire in termini di maggiore capacità di spesa e di più larga presenza di soggetti orientati verso consumi vistosi e distintivi sotto il profilo sociale, ma piuttosto con la progressiva diffusione anche tra i ceti medio-bassi di bevande e alimenti che richiedevano l'impiego di zucchero come dolcificante. Ciò non significa che a Napoli si fosse compiuta quella rivoluzione delle abitudini alimentari che, secondo molti autori, spiega l'eccezionale incremento del consumo di zucchero in Inghilterra nel corso del XVIII secolo<sup>52</sup>. Sebbene i dati doganali siano scarsissimi e, per di più, non consentano di distinguere i prodotti immessi a Napoli da quelli destinati alle province, un pur sommario confronto con quanto accadeva alla stessa epoca in altre aree italiane induce a ridi-

<sup>49</sup> MERLI, *Il buon uso del the, del caffè, del cioccolato*, p. 52.

<sup>50</sup> Vincenzo Corrado suddivide l'«Arte della preparazione del mangiare» nei due «uffici» della cucina e del riposto: quest'ultimo consisteva nel «far giulebbi varj, in condir pozioni calde, in compor sorbetti tanto subacidi, che latticinosi, e aromatici; anche in ammassar dolci in forno co' loro naspri, o senza, in far dolci in stainato, frutti in composta, frutti canditi, e graniti; far pur marmellate, confezioni, confetture, pastiglie, ed in fine raddolcir spiriti per farne rattafè, e rosoli», *Trattato delle patate per uso di cibo e Lettera sul giulebbe d'uva Autore F. Vincenzo Corrado*, Napoli, presso Vincenzo Orsino Regio Tipografo, 1798, p. 60.

<sup>51</sup> *Il credenziere di buon gusto di F. Vincenzo Corrado. Terza edizione migliorata ed accresciuta in tutte le parti del bello, del soave, e del dilettevole per soddisfare gli uomini di sapere e di gusto*, Napoli, Dalla Stamperia Orsiniana, 1801, p. 10.

<sup>52</sup> Cfr. MINTZ, *Storia dello zucchero*, in particolare p. 116. Ma Carole Shammas suggerisce che «if tea and other caffeine drinks had not been available, the sweetener probably would have been combined with some other substance», *The Pre-industrial Consumer*, p. 82.

mensionare l'immagine letteraria di una città opulenta e, nel caso in esame, contraddistinta da stili di consumo che, in effetti, si affermeranno solo nel XIX secolo. Riguardo al caffè, ad esempio, si è detto che nel 1771, nel Regno, ne furono importate quasi 100 tonnellate; nel 1784 le importazioni furono, forse, più che doppie<sup>53</sup>, ma nell'ultimo trentennio del '700 la sola città di Venezia (con meno della metà degli abitanti di Napoli) consumava oltre 90 tonnellate di caffè ogni anno, mentre le importazioni per l'intero stato veneto (2,4 milioni di abitanti) furono di circa 230 tonnellate, in media, negli anni '70 e '80, e di quasi 260 nei '90<sup>54</sup>.

Nel Regno di Napoli, a determinare il debole andamento della domanda di zucchero dovette concorrere, più che la vischiosità dei modelli alimentari tradizionali, il fatto che il suo prezzo era ancora molto alto sia in tempo di pace sia, soprattutto, in tempo di guerra (v. Grafico 2). Nel corso del XVIII secolo i prezzi dello zucchero bianco variarono tra le 25 e le 50 grana al rotolo (28-56 grana al chilo); il salario di un muratore a Napoli, tra i più elevati praticati nel Regno, si mantenne sulle 35-40 grana al giorno, quello di uno zappatore era di 20 grana, oltre al vitto<sup>55</sup>. Va inoltre considerato che nel secondo '700, a fronte di redditi da lavoro sostanzialmente stabili, si registra un notevole incremento dei prezzi, in particolare dei cereali, il che fa ipotizzare che la quota del reddito destinata all'acquisto di generi non necessari quali, ad esempio, i dolci, risultasse ridotta.

Consumi relativamente contenuti, dunque. I giudizi di segno contrario espressi dai contemporanei citati in apertura restano però convincenti laddove si consideri la notevole concentrazione del consumo all'interno dei ceti agiati<sup>56</sup> e dei centri urbani, e segnatamente della ca-

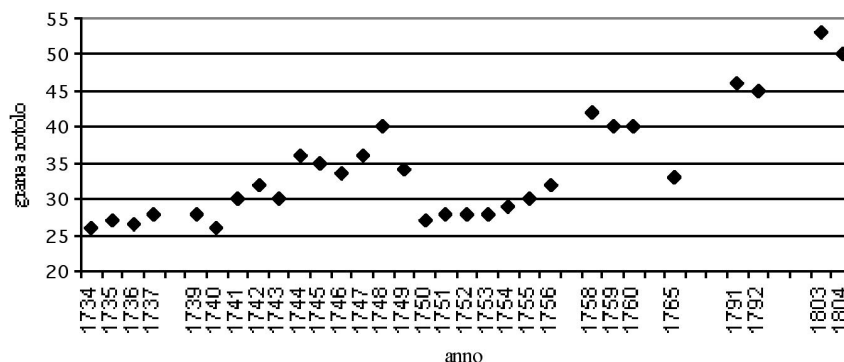
<sup>53</sup> GALANTI, *Della descrizione*, vol. I, pp. 560-561.

<sup>54</sup> COSTANTINI, *Venezia, capitale del caffè*, pp. 31-43. Il dato demografico in BELOCH, *Storia della popolazione d'Italia*, p. 500.

<sup>55</sup> RUGGIERO ROMANO, *Prezzi, salari e servizi a Napoli nel secolo XVIII (1734-1806)*, Banca Commerciale Italiana, Milano 1965, pp. 49-53.

<sup>56</sup> Per il donativo del 1733 l'imperatore Carlo VI chiese alla Città di escogitare espedienti «que esquiven nuebos gravames a los Pobres»; oltre al dazio sullo zucchero consumato a Napoli, che doveva coprire poco meno del 12% del donativo, furono introdotti nuovi dazi sul sale (62%) e sulla calce (15%), una «tassa testatica» sul baronaggio (8%) e un contributo dei «benestanti delle città, e terre demaniali [...] esclusi però sempre i bracciali e giornalieri [...] non come l'altre volte che quantunque fossesi detto esclusi i bracciali, e giornalieri pure questi furono gravemente tassati», ASN, *Consiglio Collaterale, Decretorum*, vol. 294, 13 febbraio 1734. Riguardo al donativo del 1736, il rappresentante veneziano a Napoli, Vignola, riferì al Senato che la Città aveva «avuta la considerazione di adossare l'aggravio a quei soli generi

Graf. 2 – Prezzo dello zucchero «bianco» a Napoli (1734-1804)



Fonte: ROMANO, *Prezzi, salari e servizi*, pp. 113-114.

pitale, ciò che in qualche misura poteva, se non alterare la percezione dell'effettivo grado di diffusione dello zucchero nell'alimentazione e nella società dell'epoca, di certo segnalare un fenomeno reale nel suo peso economico, pur se circoscritto alla capitale. Ciò appare tanto più verosimile se si considera la provenienza di quei giudizi: Broggia, Jannucci, l'autore della memoria del 1798 sono osservatori qualificati, avvertiti in tema di traffici internazionali e di andamento della bilancia commerciale, termometro dello stato di salute del paese nel pensiero economico del tempo. Come tali, attribuiscono allo zucchero un rilievo che può apparire eccessivo se si limita l'analisi al dato del consumo pro capite, ma che risulta pienamente spiegato dal fatto che era un prodotto d'importazione, non necessario e molto costoso, una importante voce passiva nella bilancia commerciale del Regno, nonché, secondo una diversa angolazione, un'apprezzabile fonte d'introiti per l'Erario.

Fino al 1733 sullo zucchero gravavano i dazi comunemente applicati a tutti i generi importati, nella misura del 22% sulla stima doganale dello zucchero «bianco» e del 23% sul «rosso», stima fissata rispettivamente a 24 e 13 ducati il cantaio<sup>57</sup>. I tre dazi specifici intro-

che riconoscono il loro smaltimento dal cetto nobile e danaroso, come sono il zucchero, cere e calce, di cui la plebe, che vien guardata piuttosto con della compassione, può, sempre che vuole, dispensarsi dal farne uso, come cose per essa non necessarie», *Corrispondenze diplomatiche veneziane da Napoli. Dispacci*, Volume XVI, a cura di Mario Infelise, Istituto Poligrafico e Zecca dello Stato, Libreria dello Stato, Roma 1992, p. 384.

<sup>57</sup> ASN, *Affari Esteri*, fs. 4863, Relazione di Francesco Ventura, Matteo Ferrante

dotti tra il 1734 ed il 1738, per un totale di 2,25 ducati a cantaio, elevarono il carico complessivo al 31 e al 41% circa sulla stima dei due tipi di zucchero, e un ulteriore lievissimo aumento fu stabilito nel 1785<sup>58</sup>. A titolo meramente orientativo, gli 80.000 ducati indicati da Jannucci come introito derivante dalle importazioni di zucchero rappresenterebbero quasi il 10% dell'introito medio negli anni 1782-1786 del ripartimento doganale di Napoli – che includeva, oltre alla capitale, le province di Terra di Lavoro e del Principato Citeriore e i proventi delle fiere di Salerno, Aversa e Capua – e poco più del 6% sugli introiti di tutte le dogane del Regno<sup>59</sup>.

Significativo anche il peso dello zucchero dal punto di vista delle importazioni napoletane. Esse erano composte per metà da cuoi, pelli e tessuti; per il resto, da una congerie di articoli diversi, tra i quali spiccavano soltanto il tabacco (7% nella bilancia commerciale del 1771), il ferro («grezzo» e «lavorato», 4%) e, tra i generi alimentari, i formaggi (5,5%), il baccalà (3,7%) e, per l'appunto, lo zucchero: 250.000 ducati<sup>60</sup>, il 3% del totale, secondo un valore unitario medio, 14,7 ducati il cantaio, che fa supporre che larga parte delle immissioni riguardasse zucchero «rosso» oppure che come «rosso», per prassi o per connivenza, fosse valutato in dogana anche lo zucchero «bianco», per il quale si sarebbero dovuti sborsare dazi per circa 2 ducati in più a cantaio.

### *Teoria e pratiche per uno «zucchero indigeno»*

Consumi (ovvero importazioni) non eccezionali per il Regno e in lenta crescita nel tempo congiunti ad introiti fiscali elevati non dovevano rendere lo zucchero oggetto di particolare preoccupazione po-

e Oronzio de Mauro al Re, Napoli 25 luglio 1736. Per l'esattezza, i dazi doganali erano fissati a poco più del 20% sulla stima per entrambi i tipi di zucchero. Su di essi gravavano, però, anche altre due imposte che si versavano in base al peso e che li colpivano nella stessa misura (il *jus ponderaturae*, di 0,5 carlini a cantaio, e il cd. «peso e mezzo peso», di 3,75 carlini a cantaio per i prodotti valutati in dogana tra 3 e 30 ducati). Da ciò discende la diversa incidenza relativa del totale dei dazi sui due tipi di zucchero.

<sup>58</sup> L'aumento (1 grano ad oncia di stima) fu introdotto in occasione dell'abolizione dell'Arrendamento della manna, e riguardò «tutti i generi di stima, esclusi i commestibili», ma «inclusi gli aromi, il zucchero, il caffè, il cacao» ed un certo numero di prodotti d'esportazione, GALANTI, *Della descrizione*, vol. I, pp. 396; 405.

<sup>59</sup> *Ivi*, p. 464.

<sup>60</sup> *Ivi*, pp. 549-555.

litica, neppure in presenza dei rincari che si verificarono a più riprese nel corso del XVIII secolo, in occasione dei diversi conflitti che si susseguirono (cfr. Grafico 2). Anche quando le perturbazioni subite dal mercato dello zucchero furono particolarmente violente e prolungate, il governo si limitò ad accertare le cause delle perturbazioni in atto e a valutare l'opportunità di interventi e correttivi, senza tuttavia adottare misure concrete. Nel 1798, col prolungarsi della contrazione commerciale connessa alle guerre rivoluzionarie, si valutò la possibilità di un'azione di calmieramento del prezzo: fu ipotizzato di abolire il privilegio di scala franca, per evitare che lo zucchero immesso nella dogana della capitale fosse riesportato, e si considerò, per scartarla immediatamente, l'idea che il governo potesse incettare il prodotto per rivenderlo «con perdita». In effetti, il solo espediente praticabile parve il temporaneo dimezzamento del carico fiscale, per incentivare le immissioni nel Regno, ma anch'esso fu liquidato perché, rapportato ai rincari che si erano registrati, avrebbe rappresentato un incentivo ben modesto per i mercanti che, oltretutto, avrebbero potuto approfittare dell'agevolazione per incrementare i loro margini di guadagno.

Si finì per non intervenire, non solo per la prevedibile inefficacia delle soluzioni ipotizzate ma soprattutto perché lo zucchero non era reputato «un genere di prima necessità, per cui meritasse un efficace riparo per procurarne l'abbondanza». Niccola Codronchi, consigliere per il ramo doganale del Supremo Consiglio delle Finanze, sostenne che, «sebbene il non immettersi da fuori altre quantità di zuccheri, attesi i prezzi esagerati, obblig[asse] molti a delle penose privazioni, nondimeno trattandosi di un genere non necessario, conv[eniva] consolarsene col riflesso che tantomeno denaro [usciva] dalla nazione»<sup>61</sup>.

Ma, se ancora non rappresentava un problema politico, la scarsità di zucchero americano costituiva, anche a Napoli, un notevole stimolo alla ricerca di succedanei da parte di chimici e sperimentatori di varia cultura e formazione e, in generale, richiamava l'interesse dei «semi-letterati» di cui pullulava il mondo del giornalismo e dell'editoria italiani del tempo»<sup>62</sup>. In questa sede non si intende proporre una rassegna della manualistica e degli articoli relativi ad esperimenti di estrazione dello zucchero da piante indigene o a studi condotti in altre parti d'Italia e d'Europa<sup>63</sup>, interessa piuttosto capire in che dire-

<sup>61</sup> ASN, *Ministero delle Finanze*, fs. 1418, 24 luglio 1798.

<sup>62</sup> ANNA MARIA RAO, *Un «letterato faticatore» nell'Europa del Settecento: Michele Torcia (1736-1808)*, «Rivista Storica Italiana», 1995, III, pp. 705-706.

<sup>63</sup> Per una panoramica degli studi condotti in Italia si veda CAMILLO BORGNO, *...*



zione si orientassero gli studi svolti localmente e quali fossero i fruitori delle pubblicazioni in materia che circolarono a Napoli.

A tale scopo basterà soffermarsi su un articolo pubblicato nel 1797 sul *Giornale letterario di Napoli* da Michele Torcia<sup>64</sup>, riformatore calabrese che il Venturi annovera tra i minori. L'articolo, come larga parte della tarda produzione del Torcia, contiene anche «lettere, relazioni, scritti di studiosi locali per i quali intendeva evidentemente porsi da punto di raccordo e di riferimento»<sup>65</sup>. In altre parole, attraverso la mediazione del Torcia è possibile ricomporre la varietà di interessi e competenze attirati dall'urgenza, o dalla velleità, di individuare metodi per sostituire lo zucchero di provenienza coloniale.

Si tratta di un articolo lungo, ricco di riferimenti storici e di citazioni più o meno dotte e, nel complesso, più che ottimista in merito alla possibilità, per il Regno di Napoli, di ricavare lo zucchero da piante indigene «ora che scarseggia l'Americano». Specchio e compendio delle conoscenze dell'epoca, l'articolo elenca il «gran numero di vegetabili» dei quali lo zucchero è «un principio costituente»: la barbabietola come l'acero e la betulla, l'uva come il fico, il frumento e il mais, tutti largamente diffusi nel Mezzogiorno e, per questa sola ragione, ritenuti di agevole impiego nella produzione di zucchero<sup>66</sup>. Tuttavia, delle numerose opportunità concesse dalla natura, Torcia, a giudicare dallo spazio ad esse dedicato, sembra privilegiarne due: l'uva e la canna da zucchero.

Per quanto riguarda quest'ultima, Torcia riporta e commenta, oltre a numerose citazioni da autori classici, tre lettere ricevute dallo storiografo siracusano Saverio Landolina Nava, dal governatore poli-

*Cenni storico-critici sulle origini dell'industria dello zucchero in Italia*, Presso Nicola Zanichelli, Bologna 1910, pp. 45-58.

<sup>64</sup> *Articolo comunicato dal Signor D. Michele Torcia &c. Napoli 15 Novembre 1797*, «Giornale letterario di Napoli per servire di continuazione all'Analisi ragionata de' libri nuovi», LXXXVII, 15 novembre 1797, Napoli, presso Michele Morelli, 1797, pp. 19-43.

<sup>65</sup> RAO, *Un «letterato faticatore»*, p. 688.

<sup>66</sup> Riguardo al mais, ad esempio, il Torcia lamenta che «si fa molto male tra noi che raccogliamo sì gran copia di tal pianta, di sbregarla malamente, piuttosto che sfrantumarne i gambi come le olive, e cavarne il succo del zucchero sotto i trappeti». Altra ricchezza delle province regnicole che si sarebbe potuta valorizzare era il «mele aereo [o manna] che dal cielo piove abbondante su di noi»; «il caldo dell'eruzioni vulcaniche e quello dell'estate» rendevano le piante «ogni mattina melate o inzuccherate». Il fenomeno era noto fin dall'antichità e sfruttato, saltuariamente, anche a fini di commercio: «si raccoglie in fatti da' contadini di Somma e si vende agli speciali», *Articolo comunicato dal Signor D. Michele Torcia*, pp. 21; 35.



tico e militare di Messina Giovanni Danero e dal principe di Bisignano, tutte relative alla più o meno antica diffusione e alla passata redditività dell'industria dello zucchero di canna in Sicilia ed in Calabria, e ne deriva il convincimento che «il ristabilimento delle *zucchererie* sarebbe [stato] facile e naturale»<sup>67</sup>. In altri termini, fonda sulla storia la possibilità di reintrodurre quella coltivazione, prestando scarsa attenzione alle difficoltà che essa presentava e che pure gli erano state in parte prospettate da almeno uno dei suoi corrispondenti, il Landolina Nava, che aveva indicato sia la principale ragione per cui la coltura era stata quasi del tutto dismessa in Sicilia<sup>68</sup> sia gli ostacoli che avrebbe incontrato chi avesse voluto investire nuovamente nella piantagione della canna e nell'industria di estrazione<sup>69</sup>.

L'atteggiamento ottimistico del Torcia poggiava verosimilmente sulla lettura di una «memoria su i vantaggi de' zuccheri nazionali», da lui più volte citata nel suo articolo, pubblicata a Napoli qualche anno prima, nel 1793, dal medico manduriano Gian Leonardo Marugj<sup>70</sup>. Distanza dai toni e dalle finalità delle pubblicazioni «di genere squisitamente speculativo»<sup>71</sup> che in quegli anni, si è detto, sotto lo stimolo esercitato dall'incremento del prezzo della derrata di provenienza co-

<sup>67</sup> *Ivi*, p. 28.

<sup>68</sup> Saverio Landolina Nava (1743-1814), eminente enologo ed esperto di antichità, sosteneva di «ricordare» che lo zucchero siciliano si vendeva a 4,5 carlini il rotolo mentre «l'estero» si smerciava a 2 carlini. Il divario nei prezzi dipendeva dall'impiego di schiavi nelle colonie americane e dalla «incuria pubblica tra di noi», per la quale lo zucchero era stato gravato da dazi eccessivi che lo avevano reso progressivamente meno competitivo, *ivi*, p. 23.

<sup>69</sup> Si segnalavano due problemi: «la mancanza delle braccia» e il fatto che «le prime spese per le fabbriche de' laboratorii, degli stretttoi e della mola non [erano] indifferenti», *ivi*, p. 24.

<sup>70</sup> MARUGJ, *Memoria politico-economica*. Torcia attribuisce la *Memoria* a Francesco Cervelli, un ufficiale della Segreteria delle Finanze; non sono note le ragioni di tale attribuzione, ma è verosimile che il Cervelli abbia contribuito alla redazione di un capitolo della *Memoria* nel quale, sulla base di fonti doganali, si stimano le importazioni di zucchero e i conseguenti esiti monetari. Il nome del Marugj è contenuto nella *Lettera che serve di supplemento alla Memoria politico-economica sul vantaggio che recherebbe allo Stato, ed a' suoi Individui la formazione de' zuccheri fatta nel Regno di Napoli, e della facile riuscita che potrebbe avere la medesima*, indirizzata a Ciro Saverio Minervini e segnata Manduria, 8 agosto 1793. Oltretutto, entrambe le pubblicazioni furono recensite e attribuite al Marugj nel *Giornale letterario di Napoli*, aprile 1794, Napoli, Presso Aniello Nobile e Comp., 1794, pp. 25-27. Si veda anche GIAN LEONARDO MARUGJ, *Autobiografia inedita di un illuminista salentino tra Napoli e Terra d'Otranto*, a cura di Giuseppe Sirsi, Manduria 1992.

<sup>71</sup> GAMBÌ, *Geografia delle piante da zucchero*, p. 19.

loniale, divulgavano i risultati di esperimenti di estrazione dello zucchero da piante coltivate localmente, la memoria del Marugj è piuttosto riconducibile alla tipologia degli *arbitrios*, dei progetti di «buon governo», laddove segnala e tenta di risolvere un problema di «economia pubblica»: l'ingente «esito di danaro» connesso all'importazione di zucchero<sup>72</sup>. Marugj richiama l'attenzione su di un nodo che reputa di carattere strutturale: considera lo zucchero «un genere pressocché necessario»<sup>73</sup>, malgrado il suo impiego fosse ancora limitato dall'elevatezza del prezzo, e deplora che il Regno debba dipendere dall'estero per un alimento che potrebbe produrre al suo interno. Difatti, a suo giudizio, i terreni e il clima pugliesi, in particolare della provincia di Lecce, presentavano caratteristiche idonee alla coltivazione della canna. La sola difficoltà che immaginava si sarebbe opposta alla diffusione della nuova coltura era che in generale, e «con più frequenza ne' luoghi fertili» come la Puglia, «un particolare o non è sufficiente a tal uopo, o non cura di allontanarsi dalla comune opinione, e dall'ordinaria agricoltura, per cui non prende pensiero di novità, né di tentativi»<sup>74</sup>. Di qui la necessità di «un impegno superiore», cioè della coercizione da parte del governo accompagnata da un finanziamento pubblico a copertura delle spese sostenute dagli agricoltori coinvolti.

«Non pensai, che da naturalista», avrebbe scritto Marugj nella *Lettera* a Ciro Saverio Minervini pubblicata poco dopo, sostenendo di aver desunto l'idoneità del suolo pugliese dall'osservazione diretta del territorio, non dall'antica presenza della canna in altre province del Mezzogiorno continentale, che gli era ignota<sup>75</sup>. Di certo non pensò, si potrebbe osservare, da economista o da imprenditore. Fu Minervini a fargli notare che la produzione interna sarebbe stata venduta ad «eccessivo prezzo [...] giacché in America l'uso de' neri, sebbene abominato, segu[itava] a praticarsi per favorire il basso prezzo del zucchero»<sup>76</sup>.

<sup>72</sup> Il danno finanziario subito dal paese per i suoi approvvigionamenti di zucchero è quantificato in 1.568.250 ducati l'anno, cifra elevatissima se si considera che la bilancia di commercio per il 1771 stilata dal Galanti contemplava importazioni totali per poco più di 7,6 milioni di ducati (*Della descrizione*, vol. I, p. 560). Ma la stima proposta da Marugj scaturisce da una supposizione infondata: non disponendo di dati relativi alle importazioni di zucchero nelle province, egli assume che fossero pari a due volte quelle della capitale, *Memoria politico-economica*, pp. 6-7.

<sup>73</sup> MARUGJ, *Lettera che serve di supplemento*, p. 8.

<sup>74</sup> MARUGJ, *Memoria politico-economica*, p. 21.

<sup>75</sup> MARUGJ, *Lettera che serve di supplemento*, p. 7.

<sup>76</sup> *Ivi*, p. 34. Marugj, ammettendo che l'obiezione aveva «della forza», rispose che

In realtà, oltre al costo della manodopera, un altro fattore avrebbe impedito allo zucchero di canna napoletano di competere col coloniale: la minore produttività della pianta coltivata localmente. Oltretutto i «tentativi» di coltivazione e di estrazione dello zucchero avrebbero comportato notevoli immobilizzazioni di capitale cui difficilmente si sarebbero indotti gli imprenditori, tanto meno quelli delle province calabresi, per i quali l'industria dello zucchero non sarebbe stata una «novità», e che tuttavia, è noto, operarono nell'intero periodo in condizioni particolarmente critiche e incerte. E ciò, insieme alla maggiore convenienza che presentava nel Regno di Napoli l'estrazione dello zucchero da altre piante, spiega perché il Mezzogiorno continentale italiano, tra i pochissimi territori in Europa a vantare condizioni climatiche idonee, non abbia conosciuto uno sviluppo della coltivazione della canna da zucchero negli anni rivoluzionari e napoleonici. Qualche esperimento fu effettuato, come vedremo, sotto Murat, per iniziativa e grazie a finanziamenti pubblici, ma il governo promosse investimenti e ricerche anche su altre piante, mentre gli agronomi meridionali, al pari dei loro colleghi europei, guardarono all'uva più che alla canna come alternativa all'importazione del prodotto americano<sup>77</sup>.

A ben vedere, lo stesso Torcia, pur dedicando ampio spazio alle memorie relative all'antica coltivazione della canna, solo riguardo all'uva entra in dettagli tecnici e, soprattutto, documenta l'esistenza di un considerevole interesse da parte dei suoi corrispondenti. Riguardo alla natura e alle finalità di tale interesse, appaiono significative le fonti da cui Torcia trae un suo metodo per l'estrazione dello zucchero dall'uva: oltre alla voce *sucre* dell'*Encyclopédie* e ai trattati di Baumé, di Chaptal (nell'edizione di Napoli, presso Giuseppe Maria Porcelli, 1792) e di Petagna, egli cita i procedimenti suggeritigli, alcuni pubblicati a parte nello stesso articolo, da quattro «nostri Chimici e speciali»<sup>78</sup> e una «ricetta da più anni felicemente sperimentata a *Rocca-secca*». Il

per rendere il prodotto meno caro sarebbe bastato adibire alla produzione i «servi di pena» e «coloro che merita[va]no di essere corretti».

<sup>77</sup> Sulla preferenza accordata all'uva anche in altre aree italiane ed europee si veda BORGNO, *Cenni storico-critici*, pp. 45 e ss.

<sup>78</sup> Si tratta di Ferdinando Viscardi alla «strada del Grottone», «Speciale Maggiore dell'Esercito e Operator di Fisica nella Regia Università», Antonio Pitaro «allo Spirito Santo», Ziella «dirimpetto al Teatro Reale» e Domenico di Tommasi «a S. Lorenzo», *ivi*, p. 19. Il metodo di quest'ultimo fu pubblicato da Filippo Stecchi nel suo *Della maniera di far zucchero coll'uva*, Firenze 1798, cfr. BORGNO, *Cenni storico-critici*, p. 49.

metodo proposto era stato già testato da numerosi «diligentissimi agronomi», nel cui elenco, in realtà, accanto a nomi di chiara fama in campo agronomico, qual è quello di Berardo Quartapelle, figurano personaggi, taluni assai noti, i cui interessi erano meno definiti oppure più felicemente orientati in altri campi del sapere, tant'è che risultano tra i corrispondenti abituali del Torcia in materia, ad esempio, di antichità e numismatica, di osservazioni meteorologiche o di descrizioni geografiche<sup>79</sup>.

Dunque, benché appaia notevole il numero degli «sperimentatori» ricordati dal Torcia, si può dubitare che alcuno di essi ipotizzasse di tradurre in imprese industriali le recenti acquisizioni intorno alle proprietà dell'uva. D'altra parte, le «ricette» riportate non contengono riferimenti ai costi di produzione mentre, con tutta probabilità, solo i più esperti dovettero giungere a produrre zucchero vero e proprio, mentre gli altri si fermarono alla fase intermedia della preparazione, che forniva lo sciroppo o «melazzo» d'uva.

Andrebbe dunque accolta e confermata la distinzione a suo tempo operata da Camillo Borgnino tra le ricerche italiane e le francesi, le prime di «carattere essenzialmente speculativo», le seconde orientate all'applicazione «tecnico-industriale»<sup>80</sup>. Va però segnalato che Torcia menziona, oltre agli esperimenti di cui si è detto, anche un certo numero di iniziative che poco o nulla avevano di speculativo ma erano, al contrario, rivolte al soddisfacimento diretto e immediato della domanda di zucchero. Più esattamente, se lo zucchero era di difficile preparazione, e comunque si ricavava in quantità e a costi che non ne rendevano possibile un'ampia diffusione sul mercato, lo sciroppo d'uva, che in molti casi poteva essere utilmente impiegato in luogo dello zucchero, era viceversa piuttosto diffuso, tanto che Torcia sostiene che, in quell'anno, «per verità colla vendemmia dell'uva si è generalmente fatta quella del zucchero o sia melazzo d'uva». Egli riferisce che le spezierie di S. Pietro a Majella e di S. Domenico *grande* vendevano lo sciroppo d'uva «approvato dalla Facoltà» a 4-5 carlini al rotolo, che «le monache ne an fatto in quantità» e che «gli speciali

<sup>79</sup> Oltre al Quartapelle sono ricordati: Esperti e Pecorari a Barletta, Aniello Urcioli, avvocato dei Poveri a Montefusco, Nicola Macchia a Venafro, i baroni Nolli e Durini a Chieti, il marchese Dragonetti all'Aquila, Delfico a Teramo, Saverio Talamo a Gallipoli, il barone Cicala a Lecce, Giuseppe Salsano e Saverio Papucci a Catanzaro «ed altri in quelle provincie», *Articolo comunicato dal Signor D. Michele Torcia*, pp. 20n.; 37-38.

<sup>80</sup> BORGNINO, *Cenni storico-critici*, p. 48. Cfr. anche GAMBÌ, *Geografia delle piante da zucchero*, p. 16.

manuali e di medicina, i sorbettieri e ripostieri<sup>81</sup> se ne sono provveduti per i loro bisogni e per rosoli e tutte sorti di dolci».

In definitiva, ai due orientamenti segnalati da Borgnino va aggiunto un indirizzo intermedio che potremmo definire «artigianale», che si sostanziava nella ricerca e nell'applicazione di tecniche relativamente semplici, e progressivamente perfezionate, alla produzione di limitate quantità di sciroppo da impiegare nella vendita al dettaglio, soprattutto ad opera di speziali, oppure – ma in questo caso la definizione che si è voluta dare va depurata dell'accezione imprenditoriale che le è propria – nel consumo diretto, familiare o di piccole comunità quali quelle dei monasteri, ad opera di proprietari terrieri, possidenti, monache, etc...

Anche per altre regioni italiane, seppure in modo non limpido, è stata segnalata la presenza di iniziative sparse del tipo che si è descritto, ma solo per gli anni successivi al 1806, e soltanto come esito dell'energico intervento pubblico che, dalla Francia, si diramò nei territori ad essa collegati e che si tradusse in frequenti episodi legislativi e in una costante opera di divulgazione e di promozione di attività di produzione autoctona di zucchero o di suoi succedanei, opera realizzata anche attraverso i botanici e naturalisti locali<sup>82</sup>. Nel Regno di Napoli, invece, una qualche produzione autoctona sembra essere di molto anteriore al 1806 e del tutto indipendente da politiche di incoraggiamento pubblico nonché, almeno in parte, da quanto andava maturando in sede scientifica. È insomma possibile che il caso napoletano presenti tratti di unicità in un panorama caratterizzato da scarsità di iniziative spontanee, forse in ragione di modelli alimentari diversi nei quali il consumo di zucchero si configurava in modo tale da non determinare o consentire il ricorso a succedanei<sup>83</sup>.

A favorire la diffusione di pratiche autonome quali quelle descritte dal Torcia doveva concorrere l'antica dimestichezza dei meridionali con i processi di lavorazione dell'uva e con i suoi diversi e benefici impieghi «sia nello stato di salute, sia in quello di malattia»: «il parlar loro dei differenti prodotti utili ed economici che si possono ottenere

<sup>81</sup> Sui *ripostieri* si veda *supra*, nota 50.

<sup>82</sup> BORGNINO, *Cenni storico-critici*, p. 53.

<sup>83</sup> Si avanzano tali ipotesi con la cautela imposta dalla mancanza di ricerche dedicate al tema; in effetti, la storiografia economica ha indagato prevalentemente la storia delle attività industriali che, in Italia, furono connesse alla produzione di zucchero (dalle raffinerie quattrocentesche agli impianti estrattivi otto-novecenteschi) piuttosto che le pratiche connesse al suo consumo.

dal succo d'uva» appariva, infatti, semplice ai naturalisti e, dopo il 1806, anche ai funzionari dell'amministrazione francese impegnati nella divulgazione delle tecniche più aggiornate, poiché essi sapevano di adoperare «un linguaggio»<sup>84</sup> almeno in parte già noto e sedimentato. Un'altra, non secondaria ragione della fortuna dello sciroppo d'uva stava, evidentemente, nel suo costo contenuto grazie all'abbondanza della materia prima locale. Nell'incoraggiare i «possessori di vigne» ad intraprendere la produzione di sciroppo si sarebbe sostenuto persino che essa avrebbe consentito di impiegare «utilmente una parte delle vendemmie che spesso suol essere di peso anzi che di profitto a' proprietarj»<sup>85</sup>.

Non è possibile sapere quanto sciroppo d'uva fosse prodotto e consumato nel Regno; certo è che nel 1810 l'agronomo tarantino Giovanni Battista Gagliardo, nel rivendicare il primato napoletano nell'individuazione del processo di estrazione dello zucchero d'uva, poteva affermare che da quasi tre lustri gli speciali e i *ripostieri* avevano «fatto sempre uso» dello sciroppo «con grandissimo vantaggio»<sup>86</sup>. Alla stessa epoca il suo impiego per la preparazione dei sorbetti era «divenuto quasi generale tra noi»<sup>87</sup> e aveva anche «rimpiazzato intieramente lo zucchero ed il mele negli ospedali militari del Regno»<sup>88</sup>.

Va dunque considerata l'ipotesi che tale pratica abbia condizionato il mercato dello zucchero nei secondi anni '90 del XVIII e nel primo decennio del XIX secolo, cioè fino al decreto imperiale del Trianon del 5 agosto 1810, che determinò una drastica limitazione delle importazioni di coloniali nell'Europa continentale<sup>89</sup>. Fino ad allora, in-

<sup>84</sup> *Memoria sulla preparazione dello sciroppo d'uva del Sig. Saxe farmacista in capo dell'armata francese, ec.*, in *Raccolta di memorie sulla preparazione dello sciroppo e dello zucchero delle uve e di altri liquori zuccherosi*, s.l., s.d., p. 65.

<sup>85</sup> *Istruzione sopra gli sciroppi e le conserve di uva, destinate a rimpiazzare lo zucchero nei principali usi dell'economia domestica; del Signor A.A. Parmentier, membro della legione d'onore, e dell'Istituto di Francia. Estratto del Signor M. T.*, in *Raccolta di memorie*, pp. 1-2.

<sup>86</sup> GAGLIARDO, *Modo di ricavare lo sciroppo*, p. 4. Su Gagliardo si veda l'*Introduzione* di ALDO DI BIASIO alla ristampa anastatica da lui curata del *Della Agricoltura di Sessa Memoria di Gio. Battista Gagliardo*, Caramanica, Marina di Minturno 1995.

<sup>87</sup> *Istruzione sopra gli sciroppi*, p. 41.

<sup>88</sup> Per gli ospedali militari occorreano all'incirca 13 tonnellate di sciroppo ogni anno, *Memoria sopra la preparazione dello sciroppo*, p. 66.

<sup>89</sup> EVGENIJ VIKTOROVIC TARLE, *La vita economica dell'Italia nell'età napoleonica*, Einaudi, Torino 1950, pp. 177-180. Il decreto introdusse dazi d'importazione sui prodotti d'oltremare fino a 12 volte più elevati rispetto a quelli stabiliti nel 1806.

fatti, lo zucchero continuò ad affluire, sebbene in quantità minori e a costi decisamente più elevati che in passato<sup>90</sup>, tant'è vero che a Napoli, dove «varia e non prospera [era stata] la fortuna» dell'industria di raffinazione dello zucchero, qualche raffineria continuò ad operare<sup>91</sup>. Ora, la precoce diffusione dello sciroppo d'uva potrebbe aver soddisfatto almeno in parte quella quota della domanda interna per la quale lo zucchero era divenuto inaccessibile. Si sarebbe realizzata, in altri termini, una sorta di segmentazione del mercato: lo zucchero d'importazione giungeva in quantità sufficiente «per contentare i bisogni del ricco»<sup>92</sup>, mentre lo sciroppo d'uva poteva essere impiegato per dolcificare alimenti, bevande e preparati medicinali destinati ai meno agiati o per i quali l'impiego dello zucchero non risultava indispensabile.

Si sarebbero determinate, in tal modo, condizioni di mercato certo non favorevoli né per l'investimento industriale nel settore saccarifero né, parallelamente, per un orientamento «tecnico-industriale» delle ricerche di chimici e naturalisti locali. D'altra parte, in entrambi i campi, a Napoli come altrove, giocava un ruolo non marginale la consapevolezza che, una volta ristabilita la pace, lo zucchero coloniale sarebbe nuovamente affluito sul mercato a prezzi certamente inferiori a quelli a cui, eventualmente, si sarebbe potuto vendere lo zucchero «indigeno», che fosse tratto dall'uva, dalla barbabietola o da qualsivoglia altra pianta: «che sarà della nostra scoperta e della nostra manifattura nella ipotesi di una pace coll'Inghilterra? [...] Vuolsi dunque mettere al cimento o il Governo, se vi si determinasse, o i particolari fabbricatori di fare esborsi sì grandi sulla incertezza di un evento che di-

<sup>90</sup> Negli anni '40 e '50 del '700 il prezzo dello zucchero «bianco» era stato, in media, di 3,25 carlini il rotolo (v. Grafico 2). Nell'ottobre del 1810 lo zucchero «bianco» si vendeva a 14,6 carlini a rotolo, il «rosso» a 11,5 carlini (ASN, *Ministero dell'Interno*, II appendice, fs. 1864, Pietro Prestreau al Ministro dell'Interno, Napoli, 6 ottobre 1810). A quell'epoca nei magazzini dei negozianti napoletani esistevano ancora delle scorte (*ibidem*), ma nei mesi successivi i prezzi dovettero all'incirca raddoppiare. Anche nel Regno d'Italia gli effetti della tariffa del Trianon sulla disponibilità e sui prezzi dei coloniali si dispiegarono pienamente qualche tempo dopo la sua promulgazione, TARLE, *La vita economica*, p. 185.

<sup>91</sup> Bianchini riferisce che solo dopo l'adozione della normativa sul blocco le raffinerie «cessarono interamente». L'ultimo stabilimento a chiudere i battenti fu quello di Claudio Guchez, al Largo del Castello a Napoli, *Sulle quistioni che riguardano lo stabilimento di raffinare straniero zucchero nel Reame delle due Sicilie memoria del Cav. Lodovico Bianchini. Alla Consulta Generale del Regno* [1835], s. i. t., p. 4.

<sup>92</sup> *Istruzione sopra gli sciroppi*, p. 2.



pende da circostanze a noi ignote ed oscure? Ecco la grande obiezione, che sta in bocca di tutti»<sup>93</sup>.

L'incertezza riguardo alla durata della guerra, sola responsabile della scarsità del prodotto, permase, evidentemente, anche dopo il 1806, ma con la progressiva perdita delle colonie francesi in America e, poi, con il decreto del Trianon le importazioni di zucchero si ridussero ulteriormente, allargando la forbice tra domanda e offerta e aprendo, in tal modo, uno spazio di mercato sufficientemente ampio da attirare investimenti nella produzione di zucchero su larga scala. D'altro canto, l'azione pubblica divenne allora più continua e incisiva, supportando con premi e finanziamenti le iniziative nel settore saccarifero e alimentando, altresì, le aspettative di vantaggi più ampi, indipendenti dall'esito del loro impegno nel settore dello zucchero, per gli imprenditori che avessero assecondato le mire del governo.

#### *Politica doganale e intervento pubblico nel decennio francese*

Il periodo favorevole per l'investimento industriale nel settore saccarifero risulta chiaramente delimitato dalle circostanze della guerra e dalle connesse scelte di politica economica adottate da Napoleone e recepite nei territori direttamente o indirettamente soggetti alla Francia. Più esattamente, nel Regno di Napoli, quel periodo si apre in concomitanza e a seguito dei suddetti eventi, ma si chiude in anticipo rispetto alla Francia, poiché prima dell'epilogo napoleonico Murat aprì il Regno alle relazioni con l'Inghilterra e i porti meridionali ai prodotti inglesi.

È possibile individuare gli anni in cui si determinarono condizioni vantaggiose per l'investimento nel settore ripercorrendo la successione di provvedimenti doganali e di iniziative legislative riguardanti lo zucchero. Quanto ai primi, va premesso che il sistema doganale in vigore nel corso del XVIII secolo fu radicalmente modificato durante il decennio francese. La riforma del 1809 abolì i numerosi balzelli di antica o recente imposizione e introdusse una nuova tariffa nella quale

<sup>93</sup> *Dell'influenza somma e perenne della scoperta Arduiniana nella prosperità dello Stato: memoria economico politica di Antonio Marsand P.P. di economia pubblica interna del Regno e di diritto commerciale nella R. Università di Padova*, «Giornale Enciclopedico di Napoli», t. IV, nella stamperia di Michele Migliaccio, 1813, p. 55. Il trattato, dedicato al processo di estrazione dello zucchero dall'olco di Caferria individuato da Luigi Arduino, era stato pubblicato in Milano, dalla Stamperia Reale, nel 1812.



i dazi erano calcolati quasi esclusivamente sul peso o quantità della merce importata o esportata, mentre erano colpiti *ad valorem* i generi non rubricati. Lo zucchero compariva nella tariffa sotto sei denominazioni che, operando una commistione tra il criterio adottato nell'antica tariffa napoletana e la prassi poi prevalsa in dogana nel '700, lo distinguevano e tassavano sia secondo la provenienza sia secondo la qualità<sup>94</sup>. Riguardo all'entità dei nuovi dazi, il più lieve tra quelli previsti equivaleva al dazio massimo precedentemente applicato in dogana. Inoltre, fin dal 1807 si esigeva un 10% in più sui dazi di importazione o esportazione di tutti i generi rubricati<sup>95</sup>.

La regolamentazione del 1809 ebbe breve durata giacché l'anno seguente, «a cagione del sistema che appellato venne continentale»<sup>96</sup>, ovvero in ottemperanza al decreto del Trianon del 1810, furono notevolmente incrementati i dazi sui generi coloniali. Per lo zucchero ciò comportò anche una revisione del criterio di classificazione del prodotto, che fu suddiviso in due sole tipologie, «bruto» e «testa e terrato», che ricalcavano, seppure con terminologia differente, la distinzione settecentesca tra zucchero «rosso» e «bianco». I relativi dazi furono stabiliti in ben 60,7 e 80,9 ducati a cantaio<sup>97</sup>; continuò l'esazione del 10% in più sui dazi previsti e, dal 1812, fu imposta un'ulteriore sovrattassa del 2,5% destinata a finanziare i lavori stradali<sup>98</sup>.

Con la successiva riforma della tariffa, attuata nel 1814, lo zucchero vide nuovamente mutate le proprie denominazioni, «in polvere» o «in pani»<sup>99</sup>, e abbassati i relativi dazi: 16 e 24 ducati il cantaio, più

<sup>94</sup> Sullo zucchero «qualunque» era fissato un dazio d'immissione di 7,43 ducati il cantaio; sul «raffinato, ossia zucconi d'Olanda» di 14,1 ducati; sullo zucchero «d'Istria», «d'Inghilterra» e «di Francia» rispettivamente di 14,1, 12,65 e 10,34 ducati; infine, sullo zucchero «di Candia» di 26,7 ducati il cantaio, Legge 24 febbraio 1809, *Tariffa d'immissione per li generi esteri*.

<sup>95</sup> Legge 24 settembre 1807.

<sup>96</sup> LODOVICO BIANCHINI, *Della storia delle finanze del regno di Napoli libri sette*, Napoli, dalla Stamperia Reale, 1859<sup>3</sup>, nell'edizione a cura di Luigi De Rosa, ESI, Napoli 1971, p. 518.

<sup>97</sup> Decreto n° 721 del 22 agosto 1810. In generale, nel Regno di Napoli l'applicazione della tariffa del Trianon «aveva portato la costernazione, e nel commercio ne erano seguite parecchie bancarotte», ANGELA VALENTE, *Gioacchino Murat e l'Italia meridionale*, Einaudi, Torino 1976<sup>2</sup> (I ed. 1965), p. 304.

<sup>98</sup> Decreto n° 1208 del 9 gennaio 1812.

<sup>99</sup> La distinzione rimandava al tipo di confezione e anche, indirettamente, alla tipologia del prodotto: infatti lo zucchero raffinato si commerciava «in pani», cioè nella caratteristica forma a cono.

le sovrattasse<sup>100</sup>. «L'aumento e il bassamento dei dazi», avrebbe commentato a tal proposito il Bianchini, «le più volte proviene dal sistema di politica degli Stati tra loro»<sup>101</sup>, e in effetti il trattamento riservato ai coloniali nella tariffa del 1814 rifletteva l'orientamento di politica estera assunto da Murat dopo la battaglia di Lipsia, già tradottosi nella promulgazione del decreto «in favor del commercio colle Potenze amiche e neutrali», dell'11 novembre 1813, nell'abbassamento, alla stessa data, dei dazi su 66 articoli coloniali o di provenienza inglese, incluso lo zucchero<sup>102</sup>, e nella convenzione con la Gran Bretagna per il «libero commercio di generi non proibiti», del 3 febbraio 1814<sup>103</sup>. I dazi stabiliti nel 1814 furono confermati nella tariffa del 1815 e mantenuti anche dopo la Restaurazione borbonica fino al 1826, quando fu introdotta la cd. tassa di consumazione<sup>104</sup>.

In sintesi, gli anni nei quali l'importazione di zucchero e, in generale, di prodotti coloniali fu più decisamente ostacolata furono quelli tra il 1810 e la fine del 1813, non solo in ragione dell'inasprimento dei dazi ma perché in quegli anni furono anche intensificate le misure di controllo e complicate le procedure per la circolazione interna del prodotto<sup>105</sup>; con qualche successo sotto il profilo della repressione del contrabbando se Napoleone, nel 1812, dal confronto dei prezzi dello zucchero nei diversi paesi nei quali era applicato il blocco, deduceva che solo in Francia e nei Regni d'Italia e di Napoli «the laws [we]re enforced loyally»<sup>106</sup>. E difatti, per assistere all'incremento delle immissioni di zucchero non si deve attendere la più mite tariffa del 1814 ma i citati decreti del novembre 1813, con i quali, oltre ad abbassare i dazi, si autorizzavano i bastimenti delle «Potenze amiche e neutrali», «con carichi di qualsivieno prodotti del suolo, di pesca e di derrate», ad «approdare liberamente ne' porti» del Regno senz'alcuna particolare formalità.

Parallelamente, è negli stessi anni 1810-1813 che si concentrano i

<sup>100</sup> Decreto n° 200 del 25 agosto 1814.

<sup>101</sup> BIANCHINI, *Della storia delle finanze*, p. 518.

<sup>102</sup> Decreti n° 1957 e 1959, 11 novembre 1813. I dazi sullo zucchero furono abbassati di oltre il 60% e fissati per lo zucchero *qualunque* in 25 ducati e per quello *in pane* in 34 ducati il quintale.

<sup>103</sup> VALENTE, *Gioacchino Murat*, p. 307.

<sup>104</sup> La tassa di consumazione impose un aggravio di 6 e 9 ducati a cantaino sui due tipi di zucchero, decreto n° 969 del 21 agosto 1826.

<sup>105</sup> Cfr. i decreti n° 783 del 6 novembre 1810 e n° 1199 del 9 gennaio 1812.

<sup>106</sup> ELI FILIP HECKSCHER, *The Continental System: An Economic Interpretation*, Clarendon Press, Oxford 1922.

provvedimenti volti all'incoraggiamento della produzione interna di zucchero. Furono utilizzati strumenti di promozione – «premi, memorie, istruzioni sulla coltivazione, distribuzione gratuita di semi, sperimentazione negli orti agrari» – già impiegati nella storia amministrativa del Regno, in particolare nella sua più recente stagione riformistica, ma che adesso erano adottati nel quadro di una diversa concezione dell'intervento pubblico nell'economia e all'interno della nuova struttura amministrativa introdotta dai Napoleonidi a partire dal 1806, nella quale il Ministero dell'Interno, le intendenze provinciali e le società economiche erano istituzionalmente deputati a promuovere, controllare e orientare l'innovazione, le scelte colturali e gli investimenti industriali<sup>107</sup>. Di qui, com'è stato opportunamente sottolineato, la notevole dimensione e articolazione territoriale dell'azione pubblica anche nei casi, non infrequenti, in cui quell'azione fu dispiegata per far fronte a difficoltà contingenti, che era lecito supporre si sarebbero comunque risolte una volta superata la congiuntura che le aveva provocate<sup>108</sup>.

In questo quadro vanno inseriti e valutati i numerosi provvedimenti tesi a promuovere la coltivazione di piante da zucchero, provvedimenti che, oltretutto, furono per lo più mutuati da analoghe iniziative francesi e per i quali, dunque, ci si può limitare ad una breve rassegna esemplificativa. Nel 1810 e nel 1811 furono pubblicate due «istruzioni pratiche» per l'estrazione dello zucchero, rispettivamente, dall'uva e dalla barbabietola<sup>109</sup>. Si stabilì un premio di 2.000 ducati per chiunque coltivasse un moggio di terra a canna da zucchero<sup>110</sup>, e poi un altro di 4.000 ducati da ripartire tra i primi dieci che avessero coltivato almeno 10 moggia a barbabietola<sup>111</sup>. Si progettò l'istituzione di «scuole sperimentali» per divulgare il metodo di estrazione dello zucchero di barbabietola<sup>112</sup>. Infine, nel 1811 e nel 1812 le Società di Agricoltura di Calabria Citra, di Terra di Lavoro e di Basilicata pubblica-

<sup>107</sup> WALTER PALMIERI, *Su alcuni tentativi di trasformazione colturale nel Mezzogiorno preunitario*, in *Lo Stato e l'economia tra restaurazione e rivoluzione*, I, *L'agricoltura*, a cura di Ilaria Zilli, ESI, Napoli 1997, *passim*.

<sup>108</sup> *Ivi*, p. 33.

<sup>109</sup> GAGLIARDO, *Modo di ricavare lo sciroppo*, e ID., *Della coltivazione della barbabietola come pianta da estrarne lo zucchero. Istruzione pratica pubblicata per ordine di S.E. il Signor Ministro dell'Interno e compilata da G. B.G.*, Napoli, presso Angelo Trani, 1811.

<sup>110</sup> Decreto n° 809 del 3 dicembre 1810.

<sup>111</sup> Decreto n° 958 del 4 maggio 1811.

<sup>112</sup> *Ibidem*.

rono istruzioni e proposero premi per nuovi sistemi di estrazione di zucchero dall'uva o da altre piante e per la coltivazione della canna da zucchero e della barbabietola<sup>113</sup>.

Nella coltivazione della canna da zucchero il governo si impegnò anche direttamente. Nell'agosto del 1812 il console generale a Tunisi fu incaricato di ottenere dal Bey l'autorizzazione a spedire a Napoli qualche esemplare della pianta<sup>114</sup>. In ottobre il Ministro degli Esteri poté annunciare al collega agli Interni che le canne da zucchero sarebbero state inviate in marzo, «epoca della di loro maturità: ed allora si userà ogni precauzione, acciò il nemico non penetri i disegni del Governo». Ma la prima spedizione non raggiunse la sua destinazione poiché il bastimento «fu predata dal Nemico»; si dovette attendere l'arrivo di un secondo legno, *Il Tunisino*, alla fine di aprile 1813. Le canne furono piantate poco dopo, «verticalmente sotto il terreno», in un giardino della Mensa Arcivescovile di Pozzuoli preso in fitto dal Ministero dell'Interno fin da gennaio. Su quel terreno, valutato idoneo «per la sua situazione a mezzogiorno, e pe'l comodo dell'irrigazione», in febbraio erano già state piantate canne introdotte da tal Giuseppe Vella, maltese, giunto anche lui da Tunisi dove «con le sue proprie mani» aveva raccolto le piante «a fronte di molti pericoli»<sup>115</sup>.

Entrambi gli esperimenti e le altre iniziative d'incoraggiamento non

<sup>113</sup> *Ragguaglio de' processi usitati da stranieri concernenti La formazione dello sciroppo d'uva. L'estrazione dello spirito di vino dalla vinaccia. La rettificazione degl'oli, E L'introduzione di diverse qualità di formaggi sconosciuti in Provincia*, Cosenza, nella Stamperia dell'Intendenza, 1812; ASN, *Ministero dell'Interno*, II appendice, fs. 703; PALMIERI, *Su alcuni tentativi di trasformazione colturale*, p. 38 e n.; ILARIA ZILLI, *La «Società economica di Molise» tra accademia e realtà*, «SEGES», 6 (1995), p. 23. Non si è trovato riscontro alla notizia secondo cui l'individuazione del processo di estrazione dello zucchero dall'olco di Cafreria «surtout à Naples [...] fit plus de sensation, dés qu'on eut distribué avec profusion de la graine d'holcus et des instructions sur la manière de le cultiver et d'en extraire le sucre», INSTITUT DE FRANCE – ACADEMIE DES SCIENCES, *Procès-Verbaux des séances de l'Académie tenues depuis la fondation de l'Institut jusqu'au mois d'août 1835, publiés conformément à une décision de l'Académie par MM. les secrétaires perpétuels*, Tome V An 1812-1815, Imprimerie de l'Observatoire d'Abbadia, Hendaye, 1914, p. 249, seduta del 27 settembre 1813.

<sup>114</sup> ASN, *Ministero dell'Interno*, I inventario, fs. 2254, *Commissione delle canne a zucchero, e delle pecore di Barbaria data a' Negozianti Albano, e Falanga*.

<sup>115</sup> *Ibidem*. Vella era stato compensato «delle spese» con 50 ducati *una tantum*; alla sua richiesta di un «soldo» di 20 ducati «per assistere alla coltura» il Ministro aveva replicato che l'avrebbe valutata allorquando avesse accertato che la piantagione poteva essere «estesa e coltivata con successo».

dovettero dare i risultati sperati<sup>116</sup>, e comunque, lo si è detto, dalla fine del 1813 l'impegno del governo in questo settore non aveva più ragione d'essere profuso. Nel maggio del 1814 il Ministro dell'Interno propose di abrogare il decreto che attribuiva un premio ai coltivatori di canna da zucchero giacché la pianta non costituiva più «un ramo di utile economia»: «essendo cambiate le circostanze commerciali [lo zucchero] abbonda[va] nel Regno», dunque «per la grande spesa, e l'incertezza della riuscita non più conv[eniva] intraprendere qui la piantagione di tali canne»<sup>117</sup>.

Un clima di smobilitazione caratterizza anche le convenzioni e gli obblighi particolari assunti dal governo. Nell'aprile del 1813 era stato accordato un finanziamento a Giuseppe Demolands e Giambattista Grandieau perché coltivassero cotone a bosco, indaco e canna da zucchero<sup>118</sup>. Ma in maggio 1814, prima ancora di verificare l'esito dell'iniziativa, i due furono sciolti dall'obbligo di coltivare i coloniali. Poco dopo il duca di Canzano fu incaricato di visitare il terreno e accertare lo stato delle coltivazioni, al fine di valutare l'opportunità di continuare l'erogazione del finanziamento. Emerse che 15 moggia erano state seminate a indaco, 22 a cotone e soltanto 8 a canna da zucchero, grano, granone e fagioli. Riguardo all'andamento delle nuove colture, per l'indaco e il cotone il Canzano non si poté pronunciare perché, per il primo, si doveva attendere la «stagione nuova» e, per il secondo, si trattava di una «specie ignota». Per le canne da zucchero, invece, il fallimento era innegabile: «sono perdute, e sin anche infradicate le radici di maniera che veggonsi solamente le vestigia»<sup>119</sup>.

Resta da dire delle iniziative in campo industriale. In linea generale, il governo non manifestò per l'industria estrattiva un'attenzione

<sup>116</sup> Sui «freddi sofferti» dalle canne piantate in Pozzuoli, e sulla proposta del Ministro dell'Interno di non estenderne la coltivazione ma conservare soltanto le poche rimaste, abbassando il fitto versato al Vescovo da 100 a 20 ducati l'anno, si veda ASN, *Ministero dell'Interno*, I inventario, fs. 2145, Il Ministro dell'Interno al Re, febbraio 1815.

<sup>117</sup> ASN, *Ministero dell'Interno*, I inventario, fs. 2145.

<sup>118</sup> I due, in vista dell'incoraggiamento, avevano da poco preso in affitto per 4 anni e per 10.454 ducati un terreno di 99 moggia sito a Poggiomarino, per oltre la metà già coltivato a vigneto. Il governo aveva concesso loro un incoraggiamento pari a tre anni di affitto, a condizione che i coloniali fossero coltivati sulle 45 moggia non utilizzate a vigna, ASN, *Ministero dell'Interno*, I inventario, fs. 2145.

<sup>119</sup> Malgrado il giudizio non certo positivo del visitatore, la seconda rata di affitto fu versata, ma l'anno seguente si addivenne ad una transazione per la liquidazione di Demolands e Grandieau con un esborso pari ad un terzo della rata concordata, *ibidem*.

pari a quella palesata per la diffusione delle piante da zucchero: si sono elencati numerosi provvedimenti rivolti all'incoraggiamento delle nuove colture ma si potrebbe ricordare soltanto un decreto di promozione dell'investimento industriale, formulato peraltro in termini talmente vaghi da dover risultare ben poco incentivante<sup>120</sup>. Questa discrasia potrebbe essere dipesa da un preciso piano d'interventi, secondo il quale l'industria avrebbe dovuto esser promossa solo allorché l'agricoltura avesse garantito materia prima sufficiente per alimentarla. Un'altra ipotesi è che il governo fosse più cauto nell'erogare finanziamenti e/o sollecitare investimenti consistenti, come sarebbero stati quelli industriali, in un settore manifestamente esposto alle «circostanze del commercio», ovvero all'incerta durata della fase di più rigida applicazione del blocco continentale.

Questa seconda ipotesi sembra confermata dal diverso atteggiamento tenuto dal governo nei confronti delle due fabbriche di zucchero allestite a Napoli in quegli anni. Entrambe eccentriche rispetto alle tendenze prevalenti nel resto d'Europa, dove la maggior parte degli impianti fu indirizzata alla lavorazione della barbabietola, le fabbriche napoletane impiegarono un prodotto già presente e, anzi, largamente diffuso sul territorio meridionale: la castagna. Tuttavia, soltanto una di esse beneficiò di un incoraggiamento governativo: quella che avrebbe comportato minori oneri finanziari per il governo e che, parallelamente, era riconducibile all'imprenditore di più solida condizione patrimoniale e di maggior prestigio nell'ambito dell'imprenditoria operante a Napoli.

Di entrambe le imprese si ripercorreranno le vicende iniziali, che paiono esemplificative delle peculiari difficoltà dell'investimento nel settore saccarifero in quegli anni e del tipo di capitali attratti da tale forma d'investimento, oltre che dell'orientamento del governo murattiano nei confronti di questo genere di imprese. Si tenterà, altresì, di evidenziare il ruolo rivestito dai chimici napoletani nella «questione dello zucchero», non tanto per accertare la loro capacità di stare al passo con le scoperte effettuate dai colleghi italiani ed europei o addirittura, come parrebbe, di elaborare soluzioni originali ai problemi più dibattuti, quanto per verificare le loro modalità di in-

<sup>120</sup> Il citato decreto n° 958 del 1811, diretto a promuovere la coltivazione della barbabietola, si chiudeva con un articolo che così recitava: «Ci riserbiamo di assegnare de' premj a coloro che si saranno occupati della estrazione di siffatto zucchero, quando [...] conosceremo i risultati che avranno prodotti le disposizioni contenute nel presente decreto».

terazione col mondo dell'industria. In altri termini, sembra di particolare interesse osservare il concreto articolarsi del rapporto tra *savants* e *fabricants* in un'epoca in cui «la cultura scientifica [...] collocava la scienza applicata al servizio degli interessi commerciali e manifatturieri»<sup>121</sup>.

*Governo, chimici e imprenditori per «una fabbrica in grande»*

Nella primavera del 1811, in modo tanto inatteso da non lasciar dubbi nella comunità scientifica riguardo alla titolarità della scoperta<sup>122</sup>, il toscano Giuseppe Guerrazzi annunciava di aver individuato un efficiente metodo di estrazione dello zucchero dalle castagne. Ciò che contraddistingueva il suo metodo era la possibilità di applicazione ad una produzione su larga scala, o, quanto meno, per questa ragione fu accolto con interesse a Parigi e subito adottato in almeno tre stabilimenti impiantati *ad hoc* in Toscana<sup>123</sup>.

Sembra che Napoli sia il solo altro centro in Europa dove fu allestita questa fabbricazione: come si è anticipato, furono installate due fabbriche, una dal negoziante genovese Luigi Giusso<sup>124</sup>, l'altra attribuita ad un «certo Pattay»<sup>125</sup>. Di entrambe è difficile dire se fossero interamente debitorie degli studi del Guerrazzi o si fondassero, in qualche misura, anche su ricerche condotte localmente. Il dubbio, oltre che da quanto asserito dagli stessi industriali, di cui si dirà appresso, nasce da due elementi: dalla notizia secondo cui nella fabbrica del Pattay ebbe parte il napoletano Giambattista Aranco, farmacista, socio corrispondente dell'Istituto d'Incoraggiamento e ideatore di un metodo di fabbricazione pubblicato sul *Monitore Napoletano* ai primi di

<sup>121</sup> JOEL MOKYR, *I doni di Atena. Le origini storiche dell'economia della conoscenza*, Il Mulino, Bologna 2004, p. 65.

<sup>122</sup> Benché non mancò chi ricordasse talune ricerche condotte trent'anni prima da Parmentier, cfr. *Estratto della memoria sulla manifattura del Zucchero di castagne di Darcet ed Alluand*, «Giornale Enciclopedico di Napoli», Anno VI, tomo II, Napoli, nella stamperia di Pietro Pergier, 1812, pp. 120-126.

<sup>123</sup> Una fabbrica a Firenze, nel Convento di S. Felicità, diretta dal chimico Giuseppe Gazzeri, un'altra a Lucca, per volontà di Elisa Bonaparte Baciocchi, diretta da Mazzarosa e Ducheval, la terza a Castiglion Fiorentino, nel Convento delle Santucce, BORGNINO, *Cenni storico-critici*, pp. 54-55; 144-145.

<sup>124</sup> FRANCESCO GIUSSO DEL GALDO, *Un'industria napoletana all'epoca di Gioacchino Murat: la fabbrica di zucchero di castagne*, «Archivio Storico per le Province Napoletane», CXXI (2003), pp. 321-336.

<sup>125</sup> BORGNINO, *Cenni storico-critici*, p. 55.



settembre del 1811<sup>126</sup>; e dalla circostanza che, nei giorni in cui il Guerrazzi presentava ai Georgofili il risultato dei suoi esperimenti, le potenzialità delle castagne erano già attentamente considerate negli ambienti governativi napoletani. Alla fine di luglio, dalla lontana Calabria Ulteriore, con tono di chi tratti di cosa già nota, tal colonnello Dambrosio invitava il Ministro dell'Interno a valutare che, se la possibilità di impiegare le castagne avesse trovato conferma, la provincia di Cosenza, «ingombra d'ogni dove di ubertosi castagneti», sarebbe divenuta «una miniera di zucchero»<sup>127</sup>.

Sia che la scoperta del Guerrazzi avesse avuto un'eco immediata e straordinaria – l'«intempestiva pubblicità» di cui Guerrazzi stesso, in giugno, si era rammaricato perché lo aveva costretto ad anticipare la pubblicazione delle sue ricerche<sup>128</sup> –, sia che anche a Napoli si conducessero studi sulle castagne, sta di fatto che l'iniziativa interna, pubblica e privata, fu pressoché contemporanea agli avvenimenti toscani. In agosto il Ministro dell'Interno Zurlo scriveva al professore di chimica Luigi Sementini<sup>129</sup> invitandolo a «far[gli] conoscere il risultato delle sperienze che intendo voi abbiate eseguite sull'estrazione dello zucchero dalle castagne» o a «tentare questa estrazione» qualora non fosse ancora in grado di pronunciarsi «convenevolmente» sulla questione; la «premura» del Ministro derivava dai «felici successi» che, a quanto si diceva, avevano premiato gli esperimenti condotti «altrove»<sup>130</sup>.

La risposta di Sementini giunse, in forma ufficiale, poco più di un mese dopo, con la richiesta di una «patente d'introduzione» della fab-

<sup>126</sup> BORGNO, *Cenni storico-critici*, p. 55 e n. In verità, non si è trovata alcuna documentazione di un collegamento tra gli studi di Aranco e la fabbrica napoletana e, se un collegamento vi fu, dovette presto interrompersi visto che nel luglio del 1812, in occasione dell'esposizione industriale che si sarebbe tenuta in Napoli, l'Aranco inviò campioni di zucchero di castagne che aveva prodotto in Abruzzo, a Sulmona, ASN, *Ministero dell'Interno*, II appendice, fs. 647.

<sup>127</sup> ASN, *Ministero dell'Interno*, I appendice, fs. 100, Il Colonnello Dambrosio al Ministro dell'Interno, Monteleone 30 luglio 1811.

<sup>128</sup> *Memoria riguardante l'estrazione dello zucchero dalle castagne in Firenze letta dal Sig. Guerrazzi all'adunanza straordinaria dei Georgofili il dì 14 giugno 1811*, riportata in BORGNO, *Cenni storico-critici*, pp. 139-142.

<sup>129</sup> Di Luigi Sementini, figlio del celebre medico Antonio, pochi anni dopo i fatti di cui si sta trattando si poteva affermare che era «ben conto tra gli scienziati il suo nome per le profonde cognizioni, e per le opere in fatto di chimica prodotte», *Biografia degli uomini illustri del Regno di Napoli Ornata de' loro rispettivi ritratti compilata da diversi letterati Nazionali*, t. IV, Napoli, presso Nicola Gervasi Calcografo, 1817, *ad vocem*.

<sup>130</sup> ASN, *Ministero dell'Interno*, I appendice, fs. 100, 10 agosto 1811.



bricazione dello zucchero di castagne, secondo quanto previsto dalla regolamentazione in materia di privative introdotta nel 1810<sup>131</sup>. La formulazione prescelta non implicava la rivendicazione di un diritto intellettuale sul metodo di estrazione, ma soltanto la concessione di un diritto esclusivo, in qualità di primo introduttore, per la sua utilizzazione nei confini del Regno<sup>132</sup>. Tuttavia, nella domanda allegata al «Processo» di estrazione che, a norma di legge, dovette depositare presso l'Intendenza, Sementini sostenne di aver «rettificato e ridotto a semplici principj il processo» – senza specificare se il metodo modificato fosse quello del Guerrazzi –, e di aver pertanto deciso di «stabilire una fabbrica in grande». Attraverso il «brevetto d'introduzione» sperava di esser «compensato della considerabile spesa che si richiede[va] per un simile stabilimento ne' primi tempi»<sup>133</sup>.

Malgrado il parere più che favorevole dell'Intendente di Napoli e del Ministro dell'Interno, la domanda non fu accolta poiché il re «incontr[ò] de' dubbii»<sup>134</sup>. Sementini, tuttavia, non abbandonò il suo progetto. Cominciò, infatti, la produzione dello zucchero di castagne nel monastero di Santa Maria della Vita alla Sanità, nei cui locali era collocata la fabbrica di porcellana di Giovanni Poulard Prad<sup>135</sup>, e dove era impiegato il «chemiste à la porcelaine» Giovanni Errico Pattey, di Ginevra<sup>136</sup>. Non è possibile accertare l'origine del rapporto tra i due e Sementini; certo è che il professore napoletano dovette rinunciare

<sup>131</sup> Decreto n° 578, 2 marzo 1810.

<sup>132</sup> La normativa considerava ogni scoperta, invenzione o perfezionamento utile all'industria come una «proprietà» dell'autore, assicurandogliene il «pieno godimento» per il tempo e nei modi previsti dal decreto. Estendeva «gli stessi vantaggi» all'introduttore di scoperte o invenzioni effettuate all'estero, ma a condizione e fintanto che tali scoperte e invenzioni godessero di privativa nel paese nel quale erano state effettuate.

<sup>133</sup> ASN, *Ministero dell'Interno*, I appendice, fs. 100, Luigi Sementini al Consigliere di Stato Intendente della provincia di Napoli, s.d. ma 25 settembre 1811.

<sup>134</sup> *Ivi*, 3 ottobre 1811.

<sup>135</sup> Prad, svizzero o francese, in società con Giovanni Plan, Gabriele Gaspard Junoz e Luigi Ippolito Beranger, aveva ottenuto la privativa per la fabbricazione della porcellana e la concessione del monastero nel marzo del 1807, cfr. *Storia delle porcellane in Napoli e sue vicende. Gli artefici, i miniatori e i pittori. Le fabbriche, le vendite e i prezzi. Le porcellane buone, le mediocri e gli scarti*, Arnaldo Forni Editore, Bologna 1980, che raccoglie in ristampa anastatica le memorie lette all'Accademia Pontaniana da Camillo Minieri Riccio tra gennaio ed aprile del 1878 e da Giuseppe Novi in novembre e dicembre dello stesso anno.

<sup>136</sup> Nell'autunno del 1808 Pattey aveva presentato al Ministero dell'Interno un progetto di «fabbrica di colori all'uso estero», ASN, *Ministero dell'Interno*, II appendice, fs. 217.

all'idea di un'impresa individuale e persino alla titolarità della patente per la fabbrica di zucchero. Nel gennaio del 1812 fu Prad ad annunciare al re che lo zucchero di castagne, la cui «découverte» era stata fatta «en même temps» da Sementini e da Pattey, era stato finalmente ottenuto secondo «procédés de fabrique»: i tre ne confezionavano circa 50 libbre al giorno ma intendevano portare la produzione a 2-300 libbre «pour trouver dans la quantité les moyens d'en modérer les prix»<sup>137</sup>. A tal fine occorreva, però, un incoraggiamento pubblico, un prestito di 10-12.000 ducati da impiegare in parte – circa 2.000 ducati – per allestire la fabbrica «en grand», e per il resto nell'acquisto della materia prima. In tal modo sarebbe stato possibile abbassare il prezzo dello zucchero a 10-12 carlini al rotolo<sup>138</sup>.

Il prezzo al quale Prad si riprometteva di smerciare lo zucchero avrebbe comportato per i consumatori, a suo dire, un risparmio di due terzi rispetto ai prezzi correnti<sup>139</sup>. Dunque lo zucchero si vendeva, in quegli anni, ad oltre 30 carlini il rotolo, contro i 3 carlini della metà del secolo precedente. Ciò spiega perché proprio allora taluni imprenditori si risolvessero ad investire nel settore saccarifero, malgrado il notevole rischio che presentava l'investimento in un'impresa il cui equilibrio poggiava sulla particolare situazione del mercato internazionale. Ma rende anche conto dell'esposizione delle loro imprese giacché con la pace e con il conseguente abbassamento dei prezzi dello zucchero i macchinari e le giacenze di magazzino si sarebbero tradotti in perdite secche e anche di qualche consistenza, almeno a giudicare dall'impegno finanziario enunciato dal Prad.

La fabbrica di zucchero di castagne «sotto l'intrapresa de' Signori Prad, Sementini e Pattey» non ottenne il finanziamento richiesto. Anche perché, nel frattempo, si era fatto avanti un altro imprenditore, Luigi Giusso, intenzionato ad erigere «una manifattura parimente in grande», in grado di produrre circa 3 cantaia di zucchero al giorno, il quale non chiedeva denaro ma una privativa almeno quinquennale a copertura delle ingenti spese e delle «eventualità», ovvero dei rischi, cui sarebbe andato incontro.

Il Ministro dell'Interno sottopose al re entrambe le istanze nel marzo del 1812<sup>140</sup>. Si deve ritenere che Zurlo, prima di fare rapporto

<sup>137</sup> ASN, *Ministero dell'Interno*, I appendice, fs. 100, 19 gennaio 1812.

<sup>138</sup> *Ivi*, Prad al Ministro dell'Interno, 24 gennaio 1812. Il finanziamento sarebbe stato restituito in rate mensili di 1.000 ducati a partire dal sesto mese successivo alla sua erogazione, con i proventi della vendita dello zucchero.

<sup>139</sup> *Ivi*, *Osservazioni intorno allo zucchero di castagne*.

al sovrano, avesse atteso, o meglio, concordato una rettifica delle richieste avanzate in prima istanza da parte di Giusso, giovane negoziante genovese già noto a Napoli, malgrado vi si fosse stabilito definitivamente solo dall'ottobre del 1809, e che era in ottimi rapporti con Carlo Forquet, titolare con Luigi André di una ditta di solida posizione nel Regno e direttamente interessato all'impresa in questione<sup>141</sup>. Il 12 febbraio Giusso aveva indirizzato al Ministro una domanda nella quale le sue condizioni erano ben più numerose e gravose per l'Era-rio di quelle poi illustrate da Zurlo al sovrano: a fronte di un investimento stimato in 70-80.000 ducati, aveva domandato, oltre alla privativa, anche la totale esenzione doganale, il divieto o almeno una consistente limitazione nell'esportazione di castagne attraverso dazi più elevati, e la disponibilità gratuita di un edificio dove installare la fabbrica<sup>142</sup>. Convocato dal Ministro un paio di settimane dopo, il genovese doveva essere accondisceso a più miti pretese visto che, come si è detto, nel rapporto di Zurlo si riferiva soltanto della sua richiesta di privativa. Il favore del Ministro nei confronti dell'iniziativa di Giusso trova conferma nel fatto che nel rapporto al re si dichiarava che le domande dei due imprenditori erano giunte «contemporaneamente», non ci si pronunciava affatto su quella di Prad e si suggeriva di accogliere quella di Giusso, sia pure con una deliberazione alquanto singolare: «promettere» la privativa richiesta, per accordarla effettivamente soltanto sei mesi dopo, cioè allorquando Giusso avesse dimostrato di aver impiantato la fabbrica nei termini annunciati.

Il re negò ancora una volta la sua approvazione, obiettando che una privativa avrebbe limitato lo sviluppo dell'industria saccarifera che, invece, voleva diffusa «colla più grande celerità ed estensione»; a giudizio del re, sarebbe stato preferibile incentivare gli «intraprenditori» con «qualche incoraggiamento in danaro»<sup>143</sup>.

Prad, probabilmente all'oscuro della determinazione regia, si fece

<sup>140</sup> *Ivi*, 23 marzo 1812.

<sup>141</sup> Cfr. GIUSSO DEL GALDO, *Un'industria napoletana*, p. 325. André e Forquet erano francesi ma nati a Napoli, vi tenevano domicilio da circa 40 anni e avevano entrambi moglie napoletana; la misura del prestigio di cui godevano è ben descritta dal fatto che, nel 1808, il Forquet era stato incluso dal Ministro dell'Interno nella rosa dei candidati alla carica di consigliere della istituenda Camera di Commercio, di cui peraltro sarebbe entrato a far parte pochi anni dopo, ASN, *Ministero dell'Interno*, II appendice, fs. 640.

<sup>142</sup> ASN, *Ministero dell'Interno*, I appendice, fs. 100, Luigi Giusso al Ministro dell'Interno, 12 febbraio 1812.

<sup>143</sup> *Ivi*, 2 luglio 1812, ma relativo alla risoluzione del 23 marzo.

nuovamente avanti in maggio, domandando, oltre al finanziamento, una patente d'introduzione di durata quinquennale, e poi, di nuovo, in giugno, con due lettere dirette, rispettivamente, a Zurlo e alla regina, reggente in assenza di Murat. Con la prima, laconica e ossequiosa, invocava la protezione del Ministro, dicendosi certo che, qualora questi gli fosse stato «favorable», le sue richieste sarebbero state «facilement» accolte da Carolina<sup>144</sup>. La seconda lettera, invece, era lunga e accorata, un appello che, appena un mese prima, il Prad non prevedeva di dover fare se è vero che, con la lettera, presentò alla regina dei campioni di zucchero ancora grezzo, avendo già inviato all'Intendente, con la richiesta di privativa, i pochi disponibili di zucchero raffinato<sup>145</sup>. Insomma, doveva essersi convinto che qualcosa, un'inespressa sfiducia nella sua iniziativa se non una vera e propria ostilità da parte del Ministro, ritardava o poteva compromettere la felice definizione dell'affare. Di qui la necessità di richiamare l'attenzione e la benevolenza di Carolina, mettendola a parte delle ragioni organizzative ed economiche che giustificavano la richiesta di finanziamento e di quelle personali che avrebbero dovuto assicurargli l'appoggio dei sovrani.

Nella lettera a Carolina Prad ribadisce che il metodo di estrazione dello zucchero applicato in Santa Maria della Vita era il frutto di ricerche originali, svolte all'interno della fabbrica. Gli ormai numerosi processi pubblicati sui periodici scientifici italiani si erano rivelati inadatti alla produzione su larga scala, essi dimostravano soltanto quale distanza separasse ancora «ce que la chimie avoit découvert en possibilité» da ciò che l'industria richiedeva per porre in pratica quelle scoperte. E difatti, malgrado tanta «pubblicità», «la fabrique de Naples [era] encore la seule connue jusqu'à ce jour».

Prad doveva essere a conoscenza dell'esistenza di analoghi impianti in Toscana, ma evidentemente supponeva o sapeva che la fabbrica napoletana era l'unica già sul mercato con i suoi prodotti. Fin dal mese di febbraio, in effetti, in una «bottega» nei pressi del Palazzo Reale, «accanto al magazzino della porcellana», erano in vendita lo sciroppo e la melassa di castagna, rispettivamente a 2 e 1,5 carlini il rotolo<sup>146</sup>; e dalla fine di maggio era in commercio anche lo zucchero vero e proprio, sebbene «biondo», cioè non raffinato. Il *Monitore* ne descriveva le proprietà con toni entusiastici: «esso non cede in nulla al mi-

<sup>144</sup> *Ivi*, Prad al Ministro dell'Interno, 16 giugno 1812.

<sup>145</sup> *Ivi*, Prad a Carolina, 15 giugno 1812.

<sup>146</sup> «Monitore napoletano», n. 336, 29 febbraio 1812, riportato in BORGNO, *Cenni storico-critici*, p. 143.

glier zucchero di canna [...] a quantità uguale a quello di America è dolcissimo tutto e non lascia quel senso dispiacevole che l'altro lascia sempre quando non è purificato ed imbianchito»<sup>147</sup>.

Tuttavia, sembra che proprio la mancata raffinazione dello zucchero rappresentasse la principale preoccupazione di Prad, e la ragione della sua richiesta di finanziamento. La fabbrica era attrezzata anche a tale scopo, ma l'ulteriore lavorazione del prodotto avrebbe imposto la sospensione della vendita del grezzo per i 4-5 mesi necessari alla sua manipolazione, impedendo ai soci di «*rentrer dans nos fonds*» e costringendoli, così, ad «*arrêter la première fabrication*»<sup>148</sup>. In altri termini, la società si dibatteva in una sorta di circolo vizioso determinato dalla mancanza di liquidità, per cui doveva smerciare rapidamente e continuamente il prodotto grezzo per ricavare il denaro necessario a portare avanti il processo produttivo. Un «soccorso», un prestito di circa 7.000 ducati – molto meno di quanto chiesto in gennaio, ma ormai la fabbrica era in piena attività, vi erano già stati investiti oltre 10.000 ducati ed era in grado di produrre 20 cantaia di zucchero al mese<sup>149</sup> – avrebbe consentito di raddoppiare la produzione e di destinarne una metà alla raffinazione senza interrompere lo spaccio del grezzo.

Sorvolando sulle assicurazioni di una immancabile e puntuale restituzione del prestito e sulla descrizione dei molteplici vantaggi derivanti dalla fabbricazione interna dello zucchero, si dirà soltanto dello speciale riguardo di cui Prad sperava di esser fatto oggetto in ragione dei suoi rapporti con il sovrano, in virtù dei quali, lasciava intendere, si era indotto ad intraprendere le sue attività industriali: «*dans un tems le Roi a eu la bonté de me dire que je feroit fortune dans ses Etats*». Prad si era fatto carico della «*pénible entreprise de Sa Porcelaine [...] par devoir, par zele et par honneur*», ma non certo dalla porcellana poteva «*espérer une fortune*». La «*nouvelle entreprise*» dello zucchero, invece, con l'aiuto di Carolina e se «*les circonstances*» fossero rimaste invariate per qualche anno, poteva offrire a lui e alla stessa Carolina l'opportunità «*d'accomplir la prophétie du Roi*»<sup>150</sup>.

<sup>147</sup> «*Monitore napoletano*», n. 409, 25 maggio 1812, riportato *ivi*, p. 144.

<sup>148</sup> ASN, *Ministero dell'Interno*, I appendice, fs. 100, Prad a Carolina, 15 giugno 1812.

<sup>149</sup> Per quest'ultimo dato si veda *ivi*, Prad & C. all'Intendente di Napoli, 17 maggio 1812.

<sup>150</sup> *Ivi*, Prad a Carolina, 15 giugno 1812.

La questione della concessione di privative per la produzione di zucchero di castagne, come si è detto, era stata già decisa negativamente in marzo in via generale, e non fu diversamente risolta in luglio, quando si trattò di pronunciarsi sulla nuova domanda di Prad, tanto più che quella privativa era stata richiesta anche da altri, ovvero da Giusso, «e che altronde non si tratta[va] d'introdurre una cosa nuova, o non conosciuta». Restò altresì fermo il proposito di garantire altre forme d'incoraggiamento a chi avesse voluto investire nel settore ma, mutando indirizzo rispetto alla precedente deliberazione, si decise che, piuttosto che la «considerevole somma» chiesta dal Prad, si sarebbe offerto «l'uso gratuito di un locale, o qualche altro simile oggetto»<sup>151</sup>.

Tanto bastò perché Giusso desse per certa l'assegnazione a suo favore di un edificio pubblico e la conseguente installazione della fabbrica. Il 18 luglio presentò regolare richiesta al Ministro dell'Interno, indicando quali possibili sedi gli ex conventi napoletani di Sant'Aniello Maggiore e di Sant'Antonello a Tarsia<sup>152</sup>, ma dieci giorni dopo, senza attendere risposta, già partiva per Firenze, dove sarebbe rimasto per quasi un mese, «per prendere maggiori cognizioni intorno alla fabbricazione dello zucchero di castagne, fissare degli impiegati, etc.»<sup>153</sup>. Ai primi d'agosto scriveva al fratello Antonio, titolare della ditta paterna «Girolamo Giusso», ancora operante a Genova, invitandolo a prender parte all'impresa, e ne riceveva l'immediata adesione «per una parte del nostro capitale in comune che esiste presso di Voi». A metà mese Carlo Forquet, da Napoli, gli comunicò che il governo avrebbe concesso il convento di Tarsia. In realtà, nulla ancora era deciso<sup>154</sup>, ma la lettera di Forquet fornì a Giusso un'ulteriore conferma che l'affare sarebbe andato in porto, inducendolo a coinvolgere anche un vecchio amico e socio in affari nei pochi anni trascorsi a Livorno, Domenico Monticelli, che pure gli garantì la sua partecipazione<sup>155</sup>.

Il decreto di concessione, però, tardava ad arrivare. Il 29 agosto, appena rientrato in città, Giusso sollecitò il provvedimento con toni

<sup>151</sup> *Ivi*, 2 luglio 1812.

<sup>152</sup> *Ivi*, Luigi Giusso al Ministro dell'Interno, 18 luglio 1812.

<sup>153</sup> Cit. in GIUSSO DEL GALDO, *Un'industria napoletana*, p. 325. I macchinari furono probabilmente acquisiti tramite la ditta fiorentina *Baldi, Orsi, Fenzi e C.*, impegnata nella medesima produzione, *ibidem*.

<sup>154</sup> Infatti, qualche settimana dopo, lo stesso Giusso, nelle more della deliberazione regia, avrebbe indicato al Ministro l'altro edificio come il più idoneo alle sue esigenze.

<sup>155</sup> *Ivi*, pp. 325-326.

a dir poco perentori: stava avviando la fabbricazione dello zucchero «più animato dall'interesse pubblico, che dal proprio»; a fronte dei tanti «pericoli» che gravavano sull'impresa aveva «contato» sul «solo vantaggio» del locale gratuito per avviare i preparativi necessari ad iniziare la produzione e, se il governo fosse venuto meno, avrebbe subito un «danno sommo per le spese già fatte non solo d'utensili, e macchine, [...] ma ancora per le obbligazioni contratte con molti operai capaci, e a' quali già passa[va] la mercede fissata»<sup>156</sup>.

L'esposto di Giusso sembra avesse anche, se non soprattutto, lo scopo di sgombrare il campo da qualunque ipotesi di «correlazione» tra lui e il Prad e, in tal modo, determinare una volta per tutte il Ministro alla sospirata concessione del locale<sup>157</sup>. Comunque, Giusso esclude categoricamente la possibilità di un collegamento tra la sua impresa e quella del direttore della fabbrica di porcellana e sta di fatto che pochi giorni dopo l'esposto, il 3 di settembre, il decreto di concessione fu emanato mentre, dopo di allora, non si ha più notizia dello zuccherificio di Prad se non, indirettamente, per il fatto che tra i soggetti impegnati nella fabbrica di Giusso figura anche il Sementini<sup>158</sup>, che doveva aver abbandonato la precedente impresa.

La fabbrica di Luigi Giusso, dunque. Egli stesso, in settembre, scrisse al fratello: «sono il Capo e il Direttore e sotto il mio nome detto stabilimento sarà conosciuto»<sup>159</sup>. In realtà, Giusso diresse e amministrò una fabbrica di cui poteva dirsi proprietario per meno di un terzo. Costituì, infatti, una società «per formare il capitale sociale» di 30.000 ducati, capitale diviso in tre quote da 10.000 ducati detenute dalla ditta André e Forquet, da Onofrio Rossi, che era suocero di Forquet, e da lui stesso assieme al fratello Antonio e, per 1.500 ducati, al Monticelli<sup>160</sup>.

<sup>156</sup> ASN, *Ministero dell'Interno*, I appendice, fs. 100, Luigi Giusso al Ministro dell'Interno, 29 agosto 1812.

<sup>157</sup> Giusso introduce l'argomento nei seguenti termini: «venendo a sapere che il S. Prad si vorrebbe che avesse correlazione col sottoscritto, egli [Giusso] sommessamente fa considerare che tiene un metodo totalmente diverso, e che le condizioni che ha dimandato il S. Prad essendo differentissime [...] non si può confondere la dimanda dell'uno, e dell'altro: anzi se il sottoscritto avesse locali simili a quello della Neve che già tiene il S. Prad, null'altro avrebbe più osato dimandare, dopo la ripulsa per il Gius proibitivo», *ibidem*.

<sup>158</sup> GIUSSO DEL GALDO, *Un'industria napoletana*, p. 327.

<sup>159</sup> *Ivi* citato, p. 326.

<sup>160</sup> *Ivi*, p. 327. Nella documentazione che si è esaminata, prodotta da o per il Ministero dell'Interno, compare esclusivamente il nome di Giusso, ad eccezione di un



Nelle intenzioni di Giusso, la fabbrica sarebbe dovuta entrare a regime in novembre, ma l'amministrazione provinciale e comunale incontrò notevoli difficoltà nel liberare i locali del convento di Tarsia dagli uffici che vi erano ubicati e dalle persone che vi dimoravano. Non occorre dilungarsi su tale vicenda, che pure costrinse Giusso a ritardare i suoi piani e anche a sostenere spese impreviste: non potendo disporre dell'intero edificio dovette, ad esempio, prendere in fitto alcuni magazzini adiacenti alla fabbrica nonché alloggiare in una locanda 14 impiegati fatti arrivare dall'estero<sup>161</sup>. Tra questi anche il direttore tecnico, il toscano Michele Gareani, che avrebbe curato l'applicazione dei metodi di estrazione praticati a Firenze e a Lucca, ma che contava sulla fattiva collaborazione del Sementini per il superamento dei numerosi problemi tecnici che in Toscana non avevano ancora trovato una soluzione soddisfacente<sup>162</sup>. Il convento fu liberato del tutto solo in gennaio 1813<sup>163</sup> e, finalmente, fu possibile avviare quella lavorazione «in grande» dello zucchero di castagne di cui si parlava, a Napoli, fin dall'estate del 1811<sup>164</sup>.

caso: il rapporto finale del Ministro per la concessione del convento di Tarsia, rapporto nel quale non si fa riferimento a Giusso quale richiedente dell'edificio ma, genericamente, ad «una società di negozianti». Nell'avallarne la richiesta Zurlo descrive la società come «fornita di tutti i mezzi per mandare vantaggiosamente innanzi una simile intrapresa, e per darle la più grande estensione», ASN, *Ministero dell'Interno*, I appendice, fs. 100, 3 settembre 1812.

<sup>161</sup> *Ivi*, Luigi Giusso al Ministro dell'Interno, 27 ottobre 1812; e Luigi Giusso all'Eletto del Quartiere Avvocata, 27 ottobre 1812.

<sup>162</sup> «L'esser associato in Napoli a questa nobile intrapresa il Sig. Sementini Giovane di tanto merito, e ben perito delle cose chimiche» lasciava sperare in «più felici successi in tutte le Branche diverse» della «nascente manifattura», APG, [MICHELE GAREANI], *Prospetto generale della fabbricazione dello zucchero di castagne nello stato attuale in cui si ritrova la manifattura, e miglioramenti che posson ottenersi, e desiderarsi*, ottobre 1812.

<sup>163</sup> ASN, *Ministero dell'Interno*, I appendice, fs. 100, L'Intendente della Provincia di Napoli al Ministro dell'Interno, 15 gennaio 1813.

<sup>164</sup> Riguardo al funzionamento della fabbrica, l'archivio privato della famiglia Giusso Del Galdo (d'ora in poi APG) conserva una documentazione scarsa e lacunosa dalla quale, tuttavia, si trae l'impressione che l'impresa non risultasse affatto redditizia. Sembra che lo zucchero di castagne non incontrasse il favore del mercato napoletano, tant'è che Giusso dovette impegnarsi nello smercio dei due sottoprodotti della lavorazione: le castagne «sfruttate» e, soprattutto, il melazzo, per il quale ottenne una commessa pubblica, cfr. GIUSSO DEL GALDO, *Un'industria napoletana*, pp. 328 e ss. e APG, autografo di Luigi Giusso, s.d., nel quale Giusso asserisce di vendere appena l'ottava parte dello zucchero prodotto.

*La pace*

«Ero ricco tre giorni fa: oggi son disperato»<sup>165</sup>. L'evento che determinò un così repentino mutamento nella condizione di Luigi Giusso, e che lo indusse ad un accorato appello al sovrano perché non lo «abbandonasse», fu, è appena il caso di ricordarlo, l'emanazione dei decreti dell'11 novembre 1813 che aprivano il Regno al commercio con le «potenze amiche e neutrali» e abbassavano i dazi sui coloniali. Un evento certamente previsto e temuto dall'imprenditore genovese: qualche mese prima, in un breve memoriale sul suo zuccherificio, aveva evidenziato il «coraggio commerciale» che aveva «dimostrato nel formare in grande un'intrapresa costosa [...] la quale [sarebbe] cad[uta] in tempo di pace marittima, o venendo diminuiti i dazj in vigore sui generi colonialj»<sup>166</sup>. La consapevolezza degli effetti dei decreti sul mercato dello zucchero e di ciò che ne sarebbe conseguito per lo stabilimento di Tarsia fu dunque, per Giusso, piena e immediata: «addio fabbrica di zucchero!», avrebbe scritto al Monticelli nell'inviargli le prime notizie apparse sulla stampa napoletana a poche ore dalla promulgazione<sup>167</sup>. Altrettanto immediata fu la sua reazione, e di accenti particolarmente drammatici: nella supplica indirizzata al sovrano il 13 novembre addusse che «pochi» tra i «sudditi, e nessuno tra' Negozianti [avevano] azzardato tutta la loro fortuna per servire» il re, ad eccezione di lui stesso che, però, pagava adesso un prezzo altissimo per la sua «buona volontà» ed il suo «coraggio»: «sono in un momento, senza mia colpa, rovinato»<sup>168</sup>.

Il futuro banchiere Luigi Giusso era lungi dall'esser rovinato. Era un negoziante, e lo era in un'epoca in cui la specializzazione costituiva un rischio che si correva di rado in tempi ordinari, e tanto meno in una pur lunga congiuntura quale fu quella napoleonica. Tuttavia tentò, comprensibilmente, di conseguire qualche beneficio dalla cessa-

<sup>165</sup> ASN, *Ministero dell'Interno*, I appendice, fs. 100, Luigi Giusso al Re, 13 novembre 1813.

<sup>166</sup> APG, autografo di Luigi Giusso, s.d. ma maggio 1813 ca. La forma impersonale e lo stile celebrativo fanno ipotizzare che il memoriale fosse redatto da Giusso perché fosse pubblicato da altri o in forma anonima. Se ne conservano due versioni, entrambe con cancellature e correzioni. In quella che sembra essere la seconda stesura (integralmente riportata in GIUSSO DEL GALDO, *Un'industria napoletana*, pp. 331-332) il passo che si è citato risulta omissso.

<sup>167</sup> Cit. in GIUSSO DEL GALDO, *Un'industria napoletana*, p. 333.

<sup>168</sup> ASN, *Ministero dell'Interno*, I appendice, fs. 100, Luigi Giusso al Re, 13 novembre 1813.

zione di un'impresa nella quale aveva collocato una somma notevole, un'impresa che più di altre poteva professarsi, per un verso, conforme alle mire di politica economica, se non direttamente murattiane, certamente napoleoniche, e, dall'altro, inequivocabilmente e irrevocabilmente colpita dall'improvviso sovvertimento della posizione internazionale del Regno di Napoli compiuto da Murat. Giusso chiese al re, a titolo di «ricompensa» dei danni sofferti, la proprietà dell'edificio di Tarsia: nelle sue aspettative confluivano un certo scetticismo sull'esito della richiesta ma anche una precisa concezione dei rapporti tra stato e impresa, che lo portava a ritenere che un intervento in suo favore sarebbe stato «una giusta indennizzazione»<sup>169</sup>.

Negli ambienti governativi, nei soggetti chiamati ad esprimersi sulla condizione di Giusso e sulla sua richiesta, una simile concezione trovò un avallo solo parziale. Il marchese de Turrís, presidente della Giunta di Arti e Manifatture, sostenne che «non per giustizia» ma per la «clemenza» del re il genovese avrebbe potuto ottenere «qualche straordinario ajuto»<sup>170</sup>. Non era questione di diritti ma di volontà, da parte del sovrano, di evitare «l'annichilimento di un suo suddito», nonché, in prospettiva futura, di incoraggiarlo perché non chiudesse la fabbrica, o persino di «obbligarlo», in ragione del sussidio ricevuto, a conservare almeno la raffineria di zucchero, attività altrimenti assente nel Regno. Apparentemente simile il parere dell'Intendente di Napoli, Filangieri, secondo cui l'eventuale concessione si sarebbe configurata come «una grazia»<sup>171</sup>. L'Intendente, però, indicava due ragioni per le quali, a suo giudizio, la «grazia» andava concessa, ragioni che lo allontanano dalla posizione del de Turrís avvicinandolo alla logica sinallagmatica palesata da Giusso. In primo luogo, il governo, «per una veduta politica», aveva incoraggiato la produzione dello «zucchero nazionale», e dunque «equità [...] esige[va] che il Giusso non [fosse] abbandonato nelle sue sciagure». Inoltre, «un principio di buona amministrazione» consigliava di manifestare la «munificenza sovrana» allo scopo di «sping[ere] altri in altre simili circostanze future a far delle specolazioni analoghe alle intenzioni del Governo».

Due ragioni che erano le due facce della stessa medaglia, l'una ri-

<sup>169</sup> Giusso scrisse al Monticelli di aver chiesto un «compenso [...] in beni demaniali perché indenni», concludendo: «Nulla c'è da sperare, ma chi sa se mi sarà data una giusta indennizzazione», cit. in GIUSSO DEL GALDO, *Un'industria napoletana*, p. 334.

<sup>170</sup> ASN, *Ministero dell'Interno*, I appendice, fs. 182, L'Intendente di Napoli al Ministro dell'Interno, 14 gennaio 1814.

<sup>171</sup> *Ibidem*.

volta al passato e alla specifica situazione in esame, l'altra al futuro e ai rapporti del governo con gli imprenditori che avessero voluto investire nel Regno. Certo, nessun riconoscimento di obblighi giuridicamente intesi, ma un richiamo a ragioni di «equità» a tutela di quegli imprenditori che avevano assecondato determinati orientamenti del governo, assumendosene i rischi ma confidando anche nella protezione che sarebbe stata loro accordata. E ciò allo scopo di assicurare il ceto imprenditoriale sulla convenienza a investire e rischiare nei settori che il governo intendeva promuovere. D'altra parte, è lecito ritenere che dal punto di vista degli imprenditori la protezione del re non si sarebbe dovuta palesare solo in caso di fallimento dei progetti di comune interesse, politico e imprenditoriale. Così, la imminente chiusura dello zuccherificio, impiantato da Giusso, a suo dire, più per amor di patria che per finalità di lucro, indusse l'imprenditore a domandare una «giusta indennizzazione»; ma, prima dell'apertura della fabbrica, Giusso aveva contato, in caso di successo, su un valore aggiunto: «un premio proporzionato» da parte del re<sup>172</sup>.

Giusso non ottenne la proprietà dell'edificio di Tarsia, e probabilmente neanche altre forme di «indennizzazione». Ciò non gli impedì di portarsi in pochi anni ai vertici della gerarchia commerciale e finanziaria del Regno e neppure lo alienò dalle imprese industriali, persino nel settore saccarifero: vi investirà, infatti, ancora una volta, alla metà degli anni '30, stavolta nella fabbricazione dello zucchero di barbabietola, e ancora col Forquet<sup>173</sup>.

Prad continuò a dirigere la fabbrica di porcellana per alcuni anni ma, tra debiti e liti col restaurato governo borbonico, dovette poi cederla, tra il 1818 e il 1820<sup>174</sup>.

I due imprenditori investirono nella produzione di zucchero in condizioni di mercato molto difficili. La domanda interna, già contenuta, si era ulteriormente ridotta in seguito all'incremento del prezzo dello zucchero coloniale, anche perché si era in parte orientata verso prodotti sostitutivi, come lo sciroppo d'uva. La limitatezza della domanda spiega la mancanza, nel Regno di Napoli, di imprese industriali volte alla lavorazione della barbabietola, che si contano invece

<sup>172</sup> ASN, *Ministero dell'Interno*, I appendice, fs. 100, Luigi Giusso al Ministro dell'Interno, 18 luglio 1812.

<sup>173</sup> LUIGI DE MATTEO, *Holdings e sviluppo industriale nel Mezzogiorno. Il caso della Società Industriale Partenopea (1833-1879)*, Istituto Italiano per gli Studi Filosofici, Napoli 1984, pp. 43-44; 57-62.

<sup>174</sup> *Ivi*, pp. 44-46, e *Storia delle porcellane*, pp. 19-21; 231-234.

Tab. 6 – *Tipologia e prezzi dello zucchero importato nel Mezzogiorno continentale nel 1815 (grana a rotolo)*

Denominazione/mesi	gen-feb	mar-apr	mag-giu	lug-ago	sett-ott	nov-dic
<i>in Pani</i>					61	
<i>in Pani piccoli a martello</i>				63		
<i>Avana bianco fine</i>	74	71		49,5	55	
<i>Avana bianco</i>	68		52-54	44-52	48-53	47-51,5
<i>Avana bruno</i>	54,25					
<i>Avana scuro</i>	51,75			39-40	36-42	37-49
<i>Avana grasso scadente</i>	41,5					
<i>bianco assortito</i>		70,5				
<i>bianco di Lisbona</i>		56,5-60	52,5-60,5	43-46,5	46-47,5	43,5
<i>bianco di Brasile</i>	51,5			41-46,5	47	
<i>bianco del Fernambucco</i>						43,5
<i>bianco della Bahia</i>						40
<i>bianco della Bahia scadente</i>					41,5	
<i>Martinicca assortiti</i>	70			46,5		
<i>Martinicca bianco e Testa</i>		61				
<i>raffinato</i>	66	63		46	49-52	
<i>raffinato bianco</i>		66,6-72,25				46
<i>raffinato in polvere</i>				40,5		
<i>raffinato in polvere d'Inghilterra</i>				49		
<i>mascaavato del Brasile</i>					35	
<i>mascaavato di Lisbona</i>		42,5	47,5	34,5	31,5-34	
<i>mascaavato</i>	40,5	39,5				
<i>scuro di Brasile</i>				31		
<i>scuro di Lisbona</i>		43,5		32		

Fonte: ASN, *Ministero dell'Interno*, I inventario, F. 2142, *Vendite settimanali*.

numerossime, oltre 300, in Francia tra il 1811 e il 1813. Nel Regno, per l'incerta esitabilità del prodotto finito, dovevano apparire esorbitanti i costi di approvvigionamento della materia prima e, in generale, di coordinamento delle attività e degli interessi agricoli e industriali in un settore del tutto nuovo. Oltretutto, nel periodo napoleonico, agli agricoltori meridionali si prospettarono alternative colturali assai meno rischiose sia in termini finanziari, sia perché più agevolmente adottabili nel quadro delle colture tradizionali; basti qui ricordare il cotone.

In questo contesto ben si comprende perché gli industriali si risolsero ad investire solo allorché fu individuato un metodo per estrarre lo zucchero dalla castagna, metodo che consentiva di conte-

nere almeno i costi connessi all'approvvigionamento della materia prima. Restava, comunque, un'impresa molto rischiosa, per il suo carattere sperimentale oltre che per le condizioni del mercato interno e internazionale, ed è pertanto degna di nota la prontezza con la quale fu impiantata la nuova industria, come pure notevole appare il ruolo del chimico napoletano Sementini nell'intera vicenda. Tanto più se si considera che l'impegno del governo si tradusse in enunciazioni di principio ed esortazioni a ricercare e investire nel settore, non in azioni concrete e mirate a supporto della nascente industria saccarifera.

Giusso, è vero, ebbe l'uso gratuito di un edificio pubblico, ma nel decennio francese diverse decine di piccoli e grandi imprenditori ottennero incoraggiamenti di varia natura, e in special modo locali dove impiantare le attività che si proponevano di svolgere; tutti furono partecipi di un disegno di politica economica che vedeva nello sviluppo dell'industria un suo aspetto qualificante, dichiarato e rinnovato in una pluralità di iniziative – dall'organizzazione di esposizioni industriali all'emanazione di una legislazione in materia di privative, dall'attuazione di indagini conoscitive sulle attività produttive a provvedimenti specifici rivolti a promuovere questo o quel settore industriale – nelle quali, tuttavia, non di rado – l'atteggiamento tenuto nei confronti dei due industriali dello zucchero ne costituisce soltanto un esempio<sup>175</sup> – si stenta a rinvenire quel carattere di coerenza e sistematicità che, pur nei limiti imposti dalle condizioni politiche ed economiche interne e internazionali, avrebbe potuto rendere l'azione pubblica più incisiva e più efficaci i tentativi di rinnovamento del tessuto produttivo del paese.

DANIELA CICCOLELLA  
*CNR – Istituto di Studi sulle Società del Mediterraneo*

<sup>175</sup> Sul diverso atteggiamento del governo murattiano nei confronti degli industriali lanieri Carlo Lambert e Gioacchino Manna cfr. LUIGI DE MATTEO, *Governo, credito e industria laniera nel Mezzogiorno. Da Murat alla crisi post-unitaria*, Istituto Italiano per gli Studi Filosofici, Napoli 1984, pp. 35-39; 60-63.