

IL  
**SISTEMA AGRICOLO NISCEMESE**

COMPENDIATO NELLE MONOGRAFIE

INDIRIZZATE DALL'AUTORE

alla **Pubblica Mostra Italiana del 1884 in Torino**

PRECEDUTE DA BREVI CENNI

SU

**NISCEMI E IL SUO TERRITORIO**

COL

COMPLEMENTO DI UNA RELAZIONE ECONOMICO-RURALE

PER

**SALVATORE ALMA**

*Espositore premiato  
Perito Agrimensore - Costruttore  
Aiutante Allievo dell'ufficio tecnico provinciale di Caltanissetta  
Socio della Società Siciliana per la Storia Patria in Palermo.*

*PARTE PRIMA*

PIAZZA ARMERINA

STABILIMENTO TIPOGRAFICO DI ADOLFO PASSINI

1885



*Agl' Illustrissimi Signori*

PROF. CAN. D. DOMENICO IUDICA,  
BAR. SALVATORE IACONA CASTRONUOVO  
CAV. EMMANUELE TARANTO

*Signori Colendissimi,*

*Quando nell'aprile del 1873 un povero giovane chiese modestamente il Vostro altissimo aiuto, Voi, fiduciosi tuttavia nel bene morale della crescente gioventù studiosa, con generosità glielo concedeste.*

*Quel giovane son' io che, ritornato al patrio focolare, vivo gratissimo a Voi, preclari ingegni, che, per vie diverse, mi aiutaste a vincere nelle prime lotte per la vita.*

*Questo mio patriottico lavoro, risultato degli studi pratici fatti durante i sette anni trascorsi, dacchè mi svincolai dalla teorica delle scuole, per esercitare la professione di Perito giudiziario ed amministrativo nel circondario di Ter-*

ranova, a Voi mi onoro dedicare. Esso fu il primo lavoro da me compiuto, comechè secondo veggia la luce, per cause indipendenti dalla mia volontà ed a Voi notissime. La prima parte di esso, cioè le monografie, fu inviata alla pubblica Mostra Italiana in Torino, insieme ai principali prodotti di questo fertile suolo, premiati con menzione onorevole.

Vogliate adunque, Egregi Signori, aggradire l'omaggio, in attestato di sincera stima del Vostro

Niscemi, (Caltanissetta) gennaio 1885.

Gratisimo ed obbligatissimo

**SALVATORE ALMA.**





#### AI LETTORI

---

**I**o mandai all' Esposizione Generale Italiana del 1884 in Torino, i campioni dei principali prodotti agricoli di questo fertile suolo, rispettivamente illustrati da mie monografie, alcune delle quali dovetti scrivere in fretta, essendone stato prima da più urgenti affari impedito. Parecchi amici miei, ai quali ne lessi qualcuna, mi sollecitarono a pubblicarle tutte, corredate della parte economico-rurale. Io accettai volentieri, ed eglino si sottoscrissero per centoventi copie.

E già mi avviava ad ultimare il lavoro, allorquando dispiaceri domestici me ne distolsero, lasciandomi meditare per molti mesi, oppresso, sulla triste scuola che invade la società niscemese, per opera di alcuni mestatori, cui la Giustizia punitiva non è pur giunta a colpire, comechè notissimi!

Ritornato alla calma della mia modesta abitazione, diedi alle stampe le *Note sulle Orme della Civiltà Gelese*, per le quali trovavami involontariamente impegnato con autorevoli cittadini. Dipoi, memore di un più grande impegno assunto di fronte ai miei centoventi sottoscrittori, ripigliai il sospeso lavoro, in ciò confortato dalla notizia ufficiale, che fui premiato con menzione onorevole all'Esposizione.

Rassegno pertanto al Pubblico questo altro mio studio dal titolo: « *Il Sistema Agricolo Niscemese* » ch'è diviso in due parti: la prima comprende le monografie delle principali piante coltivate nel territorio illustrato, ed è preceduta da un breve cenno su Niscemi e sul suo territorio; la seconda riguarda lo stato economico - rurale, ed è la parte completiva.

Mi sono studiato soprattutto di esser breve e chiaro, per raggiungere maggiormente il fine che mi proposi: pubblicare, cioè, gli errori non certo trascurabili del nostro Sistema agricolo, il quale è anche quello di tutto il circondario di Terranova, in cui universale è la zona agraria, salvo certe differenze di consuetudine, e mettere a nudo le piaghe che affliggono la nostra Classe agricola.

La è forse una mia particolare lusinga, ma io nutro fiducia che questi miei studi trovino un'eco favorevole in questi tempi segnatamente, in cui le Classi agricole del continente italiano cominciano ad agitarsi, onde i comizi per la crisi agraria succedonsi a brevi intervalli, dall'Alpi al Lilibeo, uno alla volta minacciosi.

Un grave pericolo esiste nelle nostre campagne, è vero. Fortunatamente in questi paesi non si è ancora pienamente convinti di ciò, e speriamo che non se n'abbiano subito a convincere; sicchè si arrivi in tempo per provvedere, or che Deputati e Senatori chiedono che si discutano di urgenza i provvedimenti per l'Agricoltura.

Io compio adunque un dovere a tutti comune, siccome a tutti deve interessare il miglioramento della nostra agricoltura.

*Niscemi, gennaio 1885.*

*Salvatore Alma.*





## NISCEMI E IL SUO TERRITORIO REALE

DESCRIZIONE SOMMARIA DELLE ORIGINI DI NISCEMI E DELLE CONDIZIONI  
GEOGRAFICHE, TOPOGRAFICHE, GEOLOGICHE, OROGRAFICHE, IDROGRA-  
FICHE, CLIMATOLOGICHE E METEOROLOGICHE DEL SUO TERRITORIO REALE.

**S**u di un'ampia collina dell'ex-feudo Niscemi, già terra baronale degli antichi Principi di Butera, fu verso il 1500 fondato un villaggio che venne detto *Niscemi*, (1) dal nome del feudo la cui casa rurale o *torre*, sorse presso un colle a nord, in una contrada che ancora chiamasi *Piano della Torre*.

(1) Dicesi che sul luogo dove sorge Niscemi e suoi dintorni, furono anticamente cinque paesi così detti: Alba, Aurora, Niscemi, Valgedrusa e Cresianza. Tale credenza trova suo appoggio in quelle notizie che io mi diedi cura di pubblicare nell'opuscolo dal titolo: « *Sulle Orme della Civiltà Gelese.* » A chi vorrà accertarsene, consiglio la lettura dell'articolo d'introduzione a pag. 1<sup>a</sup> e dell'altro sulle antichità, da pag. 41 a 47.

Fu Niscemi, ne' suoi primordi, una piccola borgata di coloni e di pastori abitanti nel Quartiere delle Grazie, dall' unica chiesa di Maria delle Grazie, dove quei primi nostri padri convenivano, per adempiere con fervore ai religiosi doveri. Ma non mancò a popolarsi di forestieri, in ciò favoriti dalle generose concessioni del Principe, e dalla protezione di lui. (1) Sicchè il numero degli abitanti, ch'era di 350 nel secolo di sua fondazione, si accrebbe a 588 nel secolo XVII, a 2163 nel 1713, e raggiunse i 12300 al 31 dicembre 1882.

Nel maggio del 1599 avvenne la celebrata scoperta di una sacra immagine a' pie' del Monte Castellana, in mezzo a folto rovetto che occultava alla vista le acque argentine di una fonte tuttora esistente. Il bifolco Andrea Armao guidava al pascolo, nel bosco della Castellana, il grosso bestiame del sig. Sebastiano Alma che fu, tra' primi abitatori di questo Comune, uomo

L'esimio dott. Giuseppe Crescimone dice anche, per tradizione, che esistevano presso al *Tondo* le rovine di un antico castello di Niscemi, che da esso prese nome di Niscemi l'attuale ex-feudo, e che dalla anzidetta credenza tragga origine il nome latino *Nixinae Niximarum*.

(1) Il diritto di legnare, cavar pietra, pascolare ecc. vige tuttavia e si esercita dai cittadini nei Quarti Comunali che sono proprietà demaniale — Così una giudiziosa sentenza che fu data addì 31 gennaio 1885 dal Pretore di questo mandamento, in causa di un processo di tentato furto, di danni e di guasti, iniziato dietro verbale del Sindaco fl. di Niscemi. Sia lode al magistrato che giudica conforme a giustizia, dappoichè spesso accade nei paesucci sentir di tali sentenze che fanno ridere gli uscieri in Tribunale e delle quali non può sempre avvalersi la parte favorita, ancorchè vadano esse munite della tanto fumosa *clausola provvisionale non ostante appello e senza cauzione* (12).

e termina alla marina, con una percorrenza di Km. 22 circa.

Il viandante che da Caltagirone si reca in Niscomi, percorrendo la intercomunale di quella città, quando è giunto alla Valle dei Pilieri, vede ivi il confine della ridente provincia di Catania ed il principio di una magnifica strada provinciale, la quale salisce a mezza costa, lasciando a manca una valle, che va da NS. viepiù allargandosi. Essa è dissodata e ridotta a buon terreno coltivabile, mercè l'opera dell'avv. Celestino Guariglia di Napoli, consigliere provinciale di Niscomi e proprietario dell'ex-feudo Vituso, di cui la detta valle fa parte. La quale appartiene alla formazione pliocenica, imperciocchè presenta un letto lievemente inclinato, con soprassuolo sabbioso e sottosuolo argilloso: antico letto di quella lingua di mare, che poi dovette ritirarsi passando per Sambasile, Gallo, Terrana e Dorillo, dov'è il torrente omonimo (l'antico Achate), ed un bel viadotto abbastanza lungo, costruito a spese delle due province di Siracusa e di Caltanissetta. X

Salendo adunque per la strada, dalla Valle dei Pilieri, e lasciando a manca la Valle Stizza, si perviene in breve alla sommità di quella catena di colline, di formazione pliocenica, le quali, dirigendosi verso SO., lasciano a dritta un'estesa valle, ch'è l'estrema parte settentrionale della così detta *Piana di Terranova*, e limitano a manca i belli vigneti ed i boschi del territorio niscomese, insino al colle su cui sorge il paese. Poi torcendo ad angolo si dirigono a S. e, dove dividonsi in rami secondari, dove riuniscono in uno, vanno finalmente a

terminare nella *Piana del Signore*, in quel di Terranova, pur permettendo che la strada provinciale per Dorillo, passi agevolmente a' pie' di un sistema che risollevasi in breve da ponente a levante verso Scoglitti.

Con tal sistema di colline, sembra che la natura, nel dotare di ogni ricchezza questo territorio, volle segnare una linea di separazione tra la coltivazione erbacea nella pianura, e quell' arborea che si ammira su per le colline e nelle loro fertili vallate.

Eppure, a questo generoso regalo, venne contro l'umano artificio, limitando alle colline il nostro territorio, e assegnando ai vicini Comuni di Terranova, Butera e Mazzarino la estesa Piana, quantunque quasi tutta si possegga e coltivi da Niscemesi!

Alla cresta di quelle colline ha termine una notevole estensione di terreno che principia coll' ex-feudo Vituso. La quale si estende in piani, si abbassa in valli e si solleva in collinette; dando così origine a ridenti piani e ad amene convalli, lungo i quali vegetano vigneti, agrumeti ed orti, e boschi di querci, sugheri, oleastri e varii suffrutici, che prima furono folti, ed ora sono in pieno meriggio.

Ma, tanto su le colline, quanto giù nella Piana, i terreni sono della medesima formazione, la pliocenica; senonchè in quelle sono talvolta interrotti da strati calcari tufacei, dove spessi abbastanza, e ricoperti in tal caso da strato sabbioso che, di frequente, è di notevole spessore. Ed in qualche luogo, per cataclismi avvenuti, sorge tuttora evidente come gli strati del terreno, invece di essere paralleli ed orizzontali, siano tutti in-

clinati all'orizzonte, ed accompagnino il declivio delle valli e l'addentellato delle colline.

Lenti ed insensibili sollevamenti del suolo, che hanno naturalmente, per lenti cambiamenti, modificato il clima di queste regioni!  $\lambda$

In alcuni luoghi furono aperte, sin dallo scorso secolo, delle grandi cave di pietra dalle quali, dopo qualche lavoro per palo e per mine, si estraeva tuttora un forte materiale di costruzione, chiamato volgarmente *Intaglio di Pilacane*, essendo Pilacane il nome della contrada.

Da queste cave unicamente si è tratta tutta la pietra da taglio adoperata nelle nostre costruzioni murarie, e se ne trarrà ancora per lungo tempo. Essa presenta una struttura lamellare di un colore giallo-sporco con istrati azzurrognoli. È resistente, ed è costituita da depositi marini ammassati in banchi sotterranei di non lieve grossezza, e formati esclusivamente di conchiglie microscopiche, in mezzo alle quali trovansi spesso belli integumenti di animali marini pietrificati.

Questa medesima contrada ci fornisce eziandio sassi informi per costruzione e conci di regolari dimensioni, cui l'esperienza insegna che sono dotati di durezza e di durevolezza. La natura di essi è l'arenaria compatta. Trovansi ammassati sotto banchi di sabbia arenaria da m. 0,80 a m. 4 spessi, ed eccellenti per le malte. Però, per tutte le murature, ad opera incerta, si è adoperata la pietra arenaria compatta, estratta da cave aperte nei terreni prossimi all'abitato, ed ora quasi interamente esaurite.

Buone cave di pietra arenaria ci offre la contrada di Valle

dei Pilieri: la sua pietra da taglio differenzia da quella di Pilacane inquantochè non presenta una struttura lamellare, ma granosa, ed anche perchè sebbene meglio si presti al lavoro dello scarpellino, resiste meno all'azione degli agenti esterni. Laqualcosa ho verificato in quei conci che furono adoperati dalla impresa Vitale nella costruzione dei ponticelli della strada da Niscemi alla Valle dei Pilieri.

La Piana, e sotto questo nome mi è forza indicare tutta quella notevole estensione di terreno coltivato dai Niscemesi, nulla curandomi se trovasi ancora annessa ai territori dei Comuni vicini, è parte integrante della feracissima Piana di Terranova; la seconda in Sicilia che, negli anni sterili di frumento, richiama la generale attenzione nell'isola. Di quella Piana ch'è lunga Km. 20 e larga 9, che nella sua massima lunghezza tocca il Mare Africano dov'è Terranova, e salisce verso tramontana al 0,50 %. Che rimane cinta di una catena svariata e continua di piccoli monti e di colline che si elevano da m. 100 a 400 verso N., le cui rocce sono in generale arenarie col glutine selcioso. Le parti coltivabili delle stesse colline sono sabbioso-silicee, quasi per intero quarzose e per poca parte selciose. I terreni sottostanti sono dominati dall'argilla ed influenzati dal disfacimento delle superiori rocce, sono di natura argilloso-silicea.

Procedendo sempre verso N., lo strato superiore del terreno è argilloso, col 60 % di argilla che, sotto l'azione insoffribile del sole d'estate, si rompe in crepacci, e lascia larghe e lunghe fenditure, che dividono



in poligoni irregolari a piccole dimensioni il terreno, reso in tal modo impraticabile, e che si rinchiodono interamente, dopo avvenute forti piogge in autunno.

Un'altra catena di monti e di colline cingono da O. la Piana. Qui però il terreno è dominato dalla calce nelle sue formazioni, dal solfato di calcio in poche masse impure, ma generalmente da masse pure cristallizzate, che danno ottimo gesso per le malte. I terreni immediati sottostanti sono dominati dall'argilla, e però argilloso-calcarei; ed in tutte le rocce della catena di intorno abbondano gl'integumenti dei crostacei marini, e sono rilevanti le stratificazioni.

Cotali monti e colline prendono il nome di Olivo, poi di Ursitto, infine di Poggiodiano.

Nei colli di Ursitto si fecero, or son pochi anni, delle ricerche di zolfo, perchè da venature che presentava il terreno, i pratici di Riesi trassero indizio di zolfo. Laonde iniziarono i lavori, che ben presto sospesero, avendo capito che lo zolfo c'era in pochissima quantità, in modo cioè da condurre ad un risultato simile a quello ottenuto dal chimico Sage, quando ritrasse oro dalle ceneri delle viti.

Sconfortante è soprattutto la idrografia del territorio, trascurata e danneggiata dai continui disboscamenti.

Dalla Valle dei Pilieri scende una raccolta di acque potabili che termina col torrente Dorillo, irrigando nel suo lungo cammino agrumeti, orti e campi, e muovendo le ruote di non pochi mulini da grano.

Tutte le altre valli di lunghezza variabile, che separano colli e colline di quella rimanente parte del territorio

posta tra levante e mezzogiorno, raccolgono le acque che scendono per Pisciotto, Arcia e Torotto, e che attraversano la valle Monacella. Dove si riuniscono in unico valloncetto che passa sotto il ponte n° 47 della strada da Terranova al Dorillo, e si getta nel lago Coccánico o Biviere di Terranova. Nondimeno, essendo alimentato in gran parte dalle acque piovane, non ha corso perenne.

Dal versante occidentale sono formati i valloni Maroglio e Cimìa. Il Maroglio, l'antico Manomuzza, trae origine dal territorio di Caltagirone, e precisamente dall'ex-feudo La Scala, nelle contrade Moschitta e San Marco, lungo le quali prende il nome di Vallone del Signore. Attraversa di poi l'ex-feudo Boschitello, e rasenta Costafredda, Figotto e la tenuta Pompeo, dove riceve per confluyente il vallone Cimìa. In tal modo ingrossato, si riunisce al fiume Disueri presso Corallo, e forma unico torrente che si scarica nel mare di Terranova, sotto il nome di fiume Gela.

Quella parte della Piana ch'è coltivata dai Niscemesi, prende diversi nomi tramandatici dalla tradizione cioè: Corallo, Spadaro, Scomunicata, Figotto, Pompeo, Impiso, Naveita, Puttana, Cattiva, Disueri, Giaudone, Donna Giulia, Canalotto, Camera, Ursitto, Agnone, Costafredda, Boschitello, Poggiodiano, Santa Barbara, Gallenti ed altri pochi. Nei quali luoghi è grande la scarsezza di acque potabili, trovandocisi parecchie piccole cisterne e qualche pozzo d'acqua salsa. I contadini sono costretti a provvedersi d'acqua dal paese, in tempi di estate; perchè, anco se ad uno di questi valloni fossero prossimi, ed ammesso

pure che acqua vi fosse, se ne priverebbero per evitare un probabile avvelenamento, a causa delle erbe velenose che in quei tempi vi si gettano peste, per facilitare la pesca delle anguille.

Un'oasi che pur si trova nei deserti per rinfrescare le carovane scampate dal Samum, non si trova nella nostra Piana in estate. Eppure in quel medesimo tempo, tutti i lavori di agricoltura si concentrano nella Piana, dove i contadini, costretti a lavorare sotto la sferza dei cocenti raggi del sole, vi lasciano spesso la vita, a causa d'insolazioni e mancanza di buone acque.

Nei terreni superiori (sui colli) si trova bell'acqua, ma non in grande quantità. Così, ad esempio, l'ex-feudo Arcia ne ha molta, mentre l'ex-feudo Torotto ad esso coerente, ne manca.

Incantevole è il clima. La temperatura dell'inverno raramente, anzi in tempi anormali, si abbassa di poco sotto allo zero, per breve tempo. La neve è quasi sconosciuta, e quando in rari casi verificasi qualche nevicata, cade a fiocchi ma, appena giunge al suolo, si scioglie.

L'inverno è una primavera continuata. L'estate è in qualche giorno insopportabile, e soffocante n'è il calore quando spirano i venti di Scirocco. Ma essi sono fortunatamente di breve durata: allora il fresco vento di ponente piglia il sopravvento e rende gaia la vita. Tutto un paese attende alla messe, ed alla trebbiatura, ed alla sarchiatura delle vigne; nelle campagne si trova pane e lavoro per tutti, e si ripetono a brevi intervalli, nel paese, le festicciole ai santi.

Non piove quasi mai in estate, ed accade bene spesso

che la vite fiorisca e maturi l'uva, senza il beneficio delle piogge. Alcune volte accade il contrario: le piogge anticipano sotto forma di temporale, e distruggono il raccolto dell'uva.

Le nebbie sono poco conosciute, gli uragani vari, meno frequenti della grandine. Le scariche elettriche spesseggiano in autunno, seguite da fortissimi tuoni e da non poche disgrazie. Ma breve è la durata di tali fenomeni, e in rari casi ripetonsi; chè tutto trasformasi repente in un bel sereno.

Un termometro ordinario giunge a segnare in camera ventilata ed all'ombra 36° C.° in estate, e 7° in inverno.

La temperatura è sempre variabilissima.





## MONOGRAFIA DEL FRUMENTO

---

**Q**uando nell' *Odissea*, chiamò la Sicilia Isola del Sole, per denotarne la grande fertilità naturale nel germogliare quel frumento, cui Aristotile ed altre autorità videro crescere spontaneo ed allo stato selvaggio nei campi dell' antica Enna.

La famosa Cerere venuta da Mileto, dove celebravansi i misteri di lei coi Pelasgi, di poi conosciuta col nome d' Iside in Egitto e di Libissa nell' Arcadia; insegnò per la prima volta in Sicilia la coltivazione del frumento, che spontaneo nasceva nei fertilissimi campi leontini. D'al-

lora in poi gl'isolani, ch' erano avvezzi a menar vita nomade, cibandosi di ghiande abbrustolite, si avviarono a civiltà: ararono la terra secondo le istruzioni di Cerere; scesero dalle pendici alle riviere dei fiumi, dei laghi e del mare; iniziarono gli scambi e barattarono coi Fenici che avevano, tra' popoli allora conosciuti, l'imperio dei mari ed il monopolio del commercio. (1)

Per la qual cosa furono resi possibili la coltivazione dei metalli, lo sviluppo delle arti, la stabilità della dimora e della pastorizia. La medesima, già industria principale, divenne sussidiaria e complementare dell'agricoltura.

Tanto fortunato e rapido cambiamento, impresse nell'animo dei Siciliani riconoscenza e gratitudine eterna in favore di quella Dea che sapientemente insegnò. Laonde furono istituite, ad onor di essa, sacrifici e feste solenni, e cerimonie, durante le quali i Sacerdoti cingevano la corona di querce, da cui il proverbio: « *quercus satis.* »

Pel fausto avvenimento furono anche improntate medaglie raffiguranti tre gambe con altrettante spighe di grano, a denotare le tre grandi valli ed i tre promontori dell' isola, nonchè la straordinaria fertilità di questa. Ogni frutto di pianta annuale dal cui glutine si trasse pane o poltiglia, o che si potesse anche mangiare crudo od abbrustolito ebbe, da Cerere, nome di cereale. Cerimonie si dissero le formalità rituali delle feste dell' Isola; Cerere fu l' ispirazione di quella calda fantasia

(1) Traggio queste belle notizie da un vecchio libro intitolato: *La Sicilia inventrice* del DOTT. VINCENZO AURIA—Palermo, per Felice Marino, 1704.

che descrisse il mitologico ratto di Proserpina, e Cerere divenne infine la *Prima Madonna dei Siciliani*.

Nè fertili solamente erano i Campi Leontini e quelli d'Enna, chè i Campi Geloi, oggidì conosciuti sotto il nome di Piana di Terranova, erano abbastanza estesi ed ancor famosi, come li descrisse Virgilio, e come ce lo attestano la storia dei numerosi popoli che vi si stanziarono, ed i segni materiali di tali antichissime civiltà. (1)

I Niscemesi posseggono e coltivano una buona parte dei terreni della Piana di Terranova; ma li coltivano con sistema tradizionale, rozzo e dozzinale, [quale fu loro tramandato da padre a figlio. È pertanto di grande utilità descriverlo, nella speranza che potrebbe venire radicalmente cangiato or che, al dire del Cantoni, la vantata *Terra del pane* non produce tanto di grano che basti alla propria consumazione.

Il frumento è peraltro la principale coltivazione della nostra zona agraria, dove si conosce solamente quello di qualità *dura, translucida o di trasparenza ambracea, autunnale e primaverile con barbe*. A seconda delle varietà prende nome di *farro, francisella, vinci a tutti e farretto*, le quali vengono seminate e coltivate a giudizio dell'agricoltore, nel modo seguente.

---

(1) Vedi l'opuscolo — *Sulle Orme della Civiltà Gelese* — del medesimo autore, edito in Terranova, febbraio 1885, dalla tipografia Scrodato.

che descrisse il mitologico ratto di Proserpina, e Cerere divenne infine la *Prima Madonna dei Siciliani*.

Nè fertili solamente eranò i Campi Leontini e quelli d'Enna, chè i Campi Geloi, oggidì conosciuti sotto il nome di Piana di Terranova, erano abbastanza estesi ed ancor famosi, come li descrisse Virgilio, e come ce lo attestano la storia dei numerosi popoli che vi si stanziarono, ed i segni materiali di tali antichissime civiltà. (1)

I Niscemesi posseggono e coltivano una buona parte dei terreni della Piana di Terranova; ma li coltivano con sistema tradizionale, rozzo e dozzinale, [quale fu loro tramandato da padre a figlio. È pertanto di grande utilità descriverlo, nella speranza che potrebbe venire radicalmente cangiato or che, al dire del Cantoni, la vantata *Terra del pane* non produce tanto di grano che basti alla propria consumazione.

Il frumento è peraltro la principale coltivazione della nostra zona agraria, dove si conosce solamente quello di qualità *dura, translucida o di trasparenza ambracea, autunnale e primaverile con barbe*. A seconda delle varietà prende nome di *farro, francisella, vinci a tutti e farretto*, le quali vengono seminate e coltivate a giudizio dell'agricoltore, nel modo seguente.

---

(1) Vedi l'opuscolo — *Sulle Orme della Civiltà Gelese* — del medesimo autore, edito in Terranova, febbraio 1885, dalla tipografia Scrodato.

### Scelta del terreno e suo preparazione

Il terreno trovasi fortunatamente argilloso. L'agricoltore non ignora che tale qualità di terreno riesce eminentemente frumentifero, al contrario del siliceo. Senonchè, invece di attribuirne la causa alla maggior produzione di acido fosforico, che riscontrasi nei frumenti prodotti dal terreno argilloso anzichè dal siliceo, è di avviso che tale differente risultato si debba alla poca quantità di acqua che cade nella nostra zona agraria e che si fa spesso desiderare. Preferisce pertanto il terreno argilloso, lo ara, e ne ripete l'aratura sempre col romantico aratro, cui il prof. Ottavi definì *chiodo*, a cagione che non si approfondisce più di m. 0,10 e non rimescola il terreno. E però quegli addimosta d'ignorare come veramente ignora, che la utilità in agricoltura sta in ragione diretta del lavoro profondo e non mai della superficie che si coltiva.

La esperienza e la tradizione insegnano (com'egli dice) i benefici effetti della rotazione agraria. Parmi che abbandoni il metodo economico a maggesi alla cultura grande ed estensiva, forse perchè qui è in uso la coltura piccola e intensiva, in conseguenza delle suddivisioni delle proprietà stabili, e dell'aumento della popolazione, ch'è maggiore, proporzionatamente alla quantità dei terreni coltivabili.

Nelle rotazioni agrarie assegna il primo posto alle leguminose od al cotone, il secondo al frumento ed

il terzo all'orzo. Al presente l'onore del primo posto assegna alle fave e ai ceci. Non così venti anni addietro quando la coltivazione del cotone minacciò di pigliare il sopravvento su quella a cereali, come ora corre invece rischio di essere abbandonata in causa dei bassi prezzi commerciali. Disastrose combinazioni dei tempi, dovute a quella Dea:

Perch' una gente impera e l'altra langue  
Seguendo lo giudizio di costei  
Ched' è occulto com' in erba l'anguè.

DANTE.

Il terreno viene coltivato una sola volta per tutta la durata della rotazione, sia mediante stallatico, che si distende sul suolo in ragione di 25 carichi il tumolo, sia mediante sterco ovino in una misura di poco minore. (1) Eppure i nostri terreni producono frumento in continuazione, e giammai non si depauperano: prova chiarissima della loro straordinaria fertilità.

Dopo di aver preparato in quel modo il terreno, lo si semina a legumi, la cui raccolta media compensa di rado le spese delle preparatorie coltivazioni. Laonde le speranze dell'agricoltore si fondano in gran parte sulla raccolta del secondo anno, ed in poca parte su quella del terzo. Se pure le piogge non si faranno a lungo desiderare, chè altrimenti va via il sospirato raccolto, e si ripete nell'anno seguente la semina del frumento, in considerazione che il terreno non fu niente spossato nell'anno precedente.

(1) Ogni carico è formato di 5 *sterraturi*, e ciascuno di questi da 5 mondelli, 2 ricolmi in guisa da formare un cono, 3 riempiti a livello della misura. Equivale insomma a Mc. 0,90.

**S e m i n a**

La semina si fa anticipata, in autunno, semprechè le campagne siano state beneficate da piogge, altrimenti va ritardata, per non lasciare il seme pasto agl'insetti.

Qui si preferisce il seme più minuto perchè in una data misura entrano maggior numero di grani. I quali vanno dopo lavati con acqua tiepida dove fu sciolto del solfato di rame nella proporzione di Kg. 0,80 per litri 16 d'acqua in ogni Qm. 3 di frumento. Così preparato, viene trasportato nel campo e seminato a spaglio, nella misura di Ettol. 0,70 per ogni ettaro, cioè a doppia semente, o pure a mano in solchetti predisposti e per tutta la lunghezza del solchetto, o pure a dati intervalli, impiegando Ettol. 0,60 di seme per ogni ettaro di terreno, e ricavando certo maggior quantità di prodotto che non col metodo a spaglio.

Il seme sparso a spaglio, o pure a linea, viene contemporaneamente ricoperto da uno strato di terreno, per mezzo dell'aratro, ad una profondità di m. 0,05, ed il prodotto che si ricava viene indicato in ragione di superficie e senza deduzione di seme e di spese, meglio che per multipli del seme adoperato.

**Cure di coltivazione**

Dopo la semina, e allorquando la tenera pianta tallita s'ha elevato di m. 0,10 dal suolo, la qualcosa corrisponde al mese di gennaio, si pratica la prima sarchia-

tura. Nel mese di marzo si opera la seconda, ch'è anche l'ultima.

La sarchiatura viene abilmente eseguita dai nostri contadini, con adatti strumenti, quando il metodo seguito nella semina e l'altezza raggiunta dalla pianta, si prestano a tale operazione, chè diversamente viene eseguita a mano. E pare ai contadini che la si esegua al solo scopo di nettar le pianticelle dalle cattive erbe, perchè ignorano che la sarchiatura esercita anche un altro benefico effetto sulla pianta, poichè smuove e rende soffice ed accessibile all'aria ed all'acqua lo strato superficiale del terreno ed il nodo vitale della pianticella, dal quale hanno origine le radichette ed i culmi.

Quando poi la pianta, così coltivata, si risveglia in primavera, cresce rigogliosa ed alta più di un metro, ed emette numerosi rampolli. E se disastri impreveduti non le sopravvengono durante la sua delicata germinazione, la si vede maturare il grano, chinare leggermente la spiga, e sostituire al verde delle sue foglie un color biondo sbiadito, spesso d'oro. Questa fase coincide regolarmente coi primi giorni di giugno, e viene inaugurata con qualche giorno di anticipazione, dall'arrivo di squadriglie di mietitori montanari.

#### M I E T I T U R A

A circa sei od otto giorni prima della completa maturazione del grano, si pratica la mietitura. Ricca o scarsa la messe, il mietitore riceve dall'agricoltore cibo e vino a iosa, e falcia, suda e canta, impugnando la falce a sega.

Con tal metodo costa molto la mietitura, imperciocchè l'opera si paga ad un prezzo doppio di quello che si paga in inverno, ed anche maggiore del doppio, se mancano i montanari.

Ogni mietitore forma dei manipoli di grano che lascia dietro a sè adagiati sulle stoppie, i quali poi vengono ordinatamente raccolti e stretti in covoni. Nei quali le spighe risultano disposte metà da una parte e metà dall'altra orizzontali, ed in tal posizione restano insino a che l'agricoltore termina tutti i lavori di mietitura, dopo di che torna ad ammassarli in gruppi di quattro covoni ciascuno, tre sotto ed uno sopra. Quando poi il grano ha raggiunto la maturità, trasporta i covoni all'aia posta in luogo accessibile ai venti di ponente, e forma le biche dall'una parte e dall'altra dell'aia, parallele tra esse ed in direzione EO. Il terreno all'intorno si pulisce dalla stoppia e da ogni altra erba accensibile, per evitare possibilmente i danni dell'incendio. A scongiurare il quale v'ha chi pianta ancora una crocetta di legno o di canna sulla sommità di ciascuna bica, in cui molti però piantano, con migliore successo, il disco di assicurazione dagli incendi. Così al pregiudizio religioso sostituiscesi il beneficio delle Compagnie di Assicurazione, e si fanno sempre più rari gl'incendi volontari, che tanto danno arrecarono in passato.

#### **Trebbiatura**

La trebbiatura ha luogo nei mesi di luglio e di agosto. Si pratica per mezzo di muli e di cavalli addestrati

a circular per l'aia, in dipendenza di un contadino che sta in centro ad essa. Compiesi in tal modo un'operazione travagliata e dispendiosa, senza tacere dei pericoli a cui viene esposto il prodotto, mentre in paesi a noi vicini cominciano a funzionare piccole e grandi trebbiatrici.

### Prodotto

---

Il prodotto medio annuo varia dai venti ai trenta ettolitri per ettaro, e raggiunge anche i sessanta in qualche anno ubertoso. I vantaggi del prodotto si verificano in ragion diretta del grado d'intelligenza dell'agricoltore e dei capitali di cui va fornito, posto per fermo che unico è il metodo di coltivazione in uso. Disgraziatamente l'agricoltura in queste regioni riposa nelle mani di uomini ignoranti e pregiudiziosi, e le cattive annate sono frequenti in fatto di coltivazione, a causa della siccità e della mancanza di acque d'irrigazione nella Piana. E per maggior guaio, s'è aggiunta ai nostri tempi la grande concorrenza americana, a causa della quale restano spesso i frumenti in magazzino, senza nemmeno trovar chi se li voglia comprare al basso prezzo nominale allora esistente. Di questo passo si va diritto al fallimento. (1)

---

(1) In conferma di che trascivo le conclusioni di un bel lavoro d'occasione pubblicato dal dotto agronomo economista barone



Nicolò Turrìs nella *Sicilia Agricola*, sulla temuta crisi agraria in Sicilia. Ecco ciò ch'è scrisse :

« Non potrà poi sostenere il produttore Siciliano la lotta economica coi produttori del mondo intero che qui vengono, se non »  
» migliorerà i suoi frumenti ed i suoi opifici molini in modo da »  
» produrre farine ricche di glutine, se non completerà sollecitamente »  
» le ferrovie, le strade a ruota provinciali, comunali e vicinali, i »  
» sistemi di carico e discarico dei prodotti, se il potere legislativo »  
» non vorrà sistemare i dazi che direttamente o indirettamente »  
» gravano sull'agricoltura.

» Durando nelle attuali condizioni, quel ch'è forse un solo »  
» perturbamento economico, potrebbe divenire una crisi molto »  
» grave, dalla quale non potrà certamente risorgere l'agricoltura »  
» siciliana. »



## MONOGRAFIA DELL' ORZO

---

**N**ELLA zona agraria di Niscemi si coltiva l'orzo comune (*hordeum vulgare*) a cui si assegna il terzo posto nella rotazione agraria. Tuttavia viene spesso seminato nei terreni leggieri, che sono i sabbioso-silicei, ed in quelli di rapido pendio.

Si ara il terreno dopo avvenute le prime piogge autunnali e poi si pratica la semina anticipata, verso i primi giorni di ottobre, allo stesso modo che si disse pel frumento; a spaglio o pure a solco, impiegando una quantità di seme maggiore del quinto di quella del frumento.

L'orzo tallisce fra sei giorni ed acquista ben presto rigoglio, temendo meno del frumento i danni degli a-

genti atmosferici. Riceve in dicembre la prima sarchiatura, la seconda in aprile e la terza a piacere dell'agricoltore, perchè consiste nel trascorrere con diligenza i solchi levando le erbe cattive.

La mietitura avviene verso la seconda metà del mese di maggio, quando già la loppa è pallida ed esilissima, prima però che sia pervenuta a maturità. Si eseguisce allo stesso modo che pel frumento, e così dicasi per la trebbiatura.

Il prodotto dell'orzo è più certo e più vantaggioso del frumento a motivo che esso resiste meglio alla siccità, richiede poche spese di coltivazione, ed è a questi tempi ricercatissimo in commercio, ad un prezzo ch'è superiore della metà di quello che porta il frumento. Un tal prezzo, nel mese di giugno, oscilla dalle L. 10 alle L. 14 l'ettolitro.

L'orzo serve di essenziale nutrimento agli animali da lavoro, ai quali si dà paglia a bizzate e litri 4,25 di orzo in giorni di riposo, ed 8,50 nei giorni di lavoro. Serve pure di nutrimento alla povera gente negli anni di carestia, ed in questo caso si fanno colla farina di orzo pasta e pane, che riescono debilitanti, e disgustosi alla vista ed al palato.

Salvo questi casi di estrema necessità, il povero qui mangia sempre pan di frumento, foss'anco limitato a poterne comprare qualche ettogramma il giorno, ed a mangiare dipoi erbe cotte condite solamente col sale.





## MONOGRAFIA DEL COTONE

---

*Chi troppo in alto sal, cade sovente  
Precipitevolissimevolmente.*

**S**PETTAMI ora a parlare di una di quelle coltivazioni erbacee che sta per esser del tutto abbandonata, o meglio ristretta al consumo interno, ma che in tempi a noi vicini crebbe tanto, da minacciare seriamente la coltivazione del frumento e della vite.

La guerra d'America fu causa di tale uno straordinario aumento del prezzo del cotone nel 1862, che, comunicatosi rapidamente in queste regioni, dove la coltivazione del cotone è buona ed antichissima; apportò una grande rivoluzione nei capitali, nei varii sistemi di amministrazione rurale, nei fitti, e perfino nel metodo di vita delle classi lavoratrici. Il valore com-

merciale corrente del cotone con seme ascese a L. 130 il quintale metrico, dal 4 al 10 ottobre 1863, ed a L. 450 la bambagia. (1) La nostra provincia fu la seconda, dopo quella di Noto, in Italia, per la produzione del cotone, e fu pel 1864 calcolato il suo prodotto probabile 14000 quintali metrici. Il commercio di esportazione dei cotoni in Terranova Sicula fu nel 1865 di lire sei milioni, (2) il guadagno netto del raccolto dieci volte più dell'ordinario, uguagliando in molti luoghi il capitale rappresentato dalla terra che lo produsse.

Lasciando nel campo della economia rurale gli studii ed i giudizi sulle conseguenze che derivarono dal rapido aumento del prezzo dei cotoni e dall'abbassamento di questo, non meno in fretta che avvenne; descriverò brevemente la coltivazione del cotone, secondo le nostre consuetudini e coi nostri ordinari strumenti.

#### Scelta del terreno per la coltivazione del cotone

##### Specie e varietà di esso - Suo adattamento ai terreni

Il cotone si semina in qualsiasi qualità di terreno coltivabile a piante erbacee, meno dei terreni eminentemente arenarii, in quelli tufacci ed in tutti gli altri dove al presente trovansi pascoli per la nessuna loro feracità. Si coltiva con successo nei terreni di bonifiche

(1) Vedi N. 46 del giornale *Il Coltivatore*, anno 1863.

(2) Vedi opuscolo sulla coltivazione del cotone pel prof. G. Di-Bartolo.

freschi e grassi, nei terreni argilloso-silicei, oppure siliceo-argillosi, in quelli dove la continuata cultura ha cacciato via la salsedine, ed in quelli dove nascono tutte o alcune delle piante di giunchi, tamerini, gramigne, canne palustri e simili. Laonde vedemmo nel 1864 bonificati i terreni paludosi della contrada Gallo, della valle del Pisciotto, dell'ex-feudo Nobile e simili altri terreni dove la produzione del cotone fu per molti anni abbondantissima. La coltivazione si estese in larga scala alle valli ed alle colline della Piana, ai terreni di pendio degli ex-feudi Arcia, Ulmo, Carrubba e Vituso. Quasi tutti insomma i terreni del nostro territorio, dagli arenarii dei Colli agli argillosi della Piana, furono invasi da quella già fortunata coltivazione che ripetevasi incessantemente per 6 o 7 anni di seguito nei terreni vergini e freschi, producendo da 15 a 20 quintali metrici di cotone per ogni anno e per ogni ettaro.

Si coltivano due specie di cotone, l'*irsuto* o sia *siamese* e l'*erbaceo*. L'*irsuto* è di due qualità, il bianco detto *biancavilla* ed il *nanchino* detto *cotone lupigno*. In ambo le varietà cresce ordinariamente sino all'altezza di un metro: ha le foglie divise in tre o cinque lobi, ovate, triangolari, acute od acuminata, non ristrette alla base, non di rado intere, specialmente le inferiori: le capsule grosse di lunghezza circa il doppio dalla larghezza, di forma ovata con becco sporgente: il seme doppio dell'*erbaceo*, attaccato da lanugine verdastra: la bambagia setosa, più lunga dell'*erbaceo*, è di un bianco candido nella varietà *biancavilla* e di color camoscio nel *nanchino*. L'*irsuto* vuole terreno fresco, umido o mezza-

namente umido, o poco salso, ed anche nell' arido, se potrà essere continuamente irrigato.

Nella considerazione che il nostro territorio non ha una notevole estensione di terreni bonificati od acquitrinosi, quelle due varietà dell'irsuto non sono in larga scala coltivate, specie la qualità bianco, chè il nanchino è più conosciuto usandosene per le ordinarie vestimenta dei contadini.

Invece l'erbaceo è la specie più coltivata ed è più adatta ai terreni che fanno parte del nostro territorio.

Esso cresce ordinariamente sino all' altezza di metri 0,60 dal suolo; ha le foglie divise sino a metà in tre o cinque lobi, ovali, arrotondati, con una piccola punta, ristretti alla base e disgiunti da un seno acuto; ha capsule ovate arrotondate, divise in quattro logge, di rado in cinque o in tre, seme piuttosto piccolo ed attaccato da una lanugine bianca sudicia; la bambagia dello stesso colore è di corta fibra e lanosa.

L'erbaceo ama i terreni freschi e sostanziosi, irrigabili come quelli dell' ex-feudo Ursitto, e non irrigabili come tutto il rimanente dei nostri terreni di pianura e di collina. Alla impossibile irrigazione ed alla ordinaria mancanza di piogge, si ripara coll' appianare il terreno per mezzo di un pesante tavolone, e colle frequenti sarchiature. Nei terreni molto freschi od umidi produce molte frondi e non frutti, ed in quelli mezzanamente umidi, dove porterebbe e frondi e frutti in abbondanza, o le capsule cadono a terra poco dopo la loro conformazione, o non perverranno a maturità, perchè scorso il mese di novembre s' inacidano.

Facendo paragone tra le due specie, vediamo che lo irsuto produce nello sgranellamento il 25 % di bambagia e l'erbaceo il 33; quello richiede maggiori spese di questo, e per nascere impiega un tempo maggiore del quarto ed anche del terzo; l'uno si acclima al primo anno e l'altro al secondo; il seme dell'irsuto non degenera, e quello dell'erbaceo degenera riducendosi a produrre piccole capsule, quasi sempre a tre cellule, con pochissima bambagia. Dell'una e dell'altra varietà noi ci provvediamo in Terranova, d'onde richiamasi il primo dal comune di Pachino, ed il secondo dall'isola di Malta, che riceve per cambio il nostro seme degenerato, dietro compenso.

#### Rotazioni agrarie del cotone

##### Semina e lavori preparatori - Raccolta

Sin da quando la coltivazione del cotone ritornò, o meglio piombò nel regolare suo stato, per la subitanea cessazione della richiesta dall'estero; fu assegnato alla pianta, nella rotazione triennale, l'anno del maggese, quello medesimo che assegnavasi alle leguminose, e che ora spetta in sopravvento alla fava, ai ceci ed ai piselli.

Spesso alla precoce maturazione della fava nera e del pisello nano, il cui frutto vendesi ancor verde ed a caro prezzo nei comuni di Piazza Armerina e di Caltagirone, fa seguito la semina del cotone, eseguendo due o tre

giorni prima tutti i lavori di preparazione. La qual cosa avviene più certamente quando l'inverno riesca di abbondante pioggia, o quando dopo la precoce raccolta dei legumi sudetti, si verificchino delle piogge.

Allorchè l'anno del maggese è destinato alla semina del cotone, si eseguono però a tempo debito molti lavori preparatori, tendenti tutti a rendere il terreno netto di erbe e di gramigne, ben coltivato e soffice.

A tal' uopo si praticano una o due arature dopo avvenute le prime piogge di autunno, e poscia un'aratura il mese sino al tempo della semina. Dopo eseguite le arature, si raccolgono le gramigne e si bruciano nel campo in tanti mucchi divisi: verso i primi giorni di aprile si procede alla semina.

Allora si pone molta cura alla scelta del seme, sia esso di Malta, comprato da persona incapace d'ingannare, sia acclimato, di secondo anno, ottenuto da capsule scelte tra le migliori, prima della raccolta in massa, e bene asciuttate al sole avanti della conservazione in magazzino.

Il seme che fu bene scelto e bene conservato conoscesi praticamente dal colore bianco e dalla grossezza che presenta riempiendo interamente il guscio che il ricuopre. Invece il cattivo seme, o quello che non fu bene conservato, presenta poca grossezza ed un color bianco verdino che ben presto annerisce. Carattere principalissimo del buon seme è soprattutto la diligenza del proprietario, o pure la provata fede del venditore. Accertata la bontà del seme, è stato con successo seminato dopo due ed anche tre anni, benchè ciò praticasi

di rado. Il seme degenerato dell'erbaceo è piccolo e da noi si chiama *sementa pipina*.

La sola preparazione che si fa del seme consiste nel nettarlo dagli sgranelli col pigliarne un po' per volta e stritolarlo sul pavimento; la quale operazione qui dicesi *incucciata*, e si pratica sul campo stesso, poche ore prima che venisse sparso.

Il tempo più propizio alla semina varia a seconda della qualità dei terreni e della probabilità di venire o non irrigati. Se i terreni mancano di acque di irrigazione, si procede alla semina nei primi di marzo nei terreni sabbiosi o solatii, e dal 15 marzo al 10 aprile nei terreni argillosi o di pianura, come son quasi tutta la maggior parte dei nostri terreni della Piana. Quando i terreni sono acquitrinosi, non si semina mai l'irsuto prima di maggio, e, se sono irrigui, si può seminare dal primo di aprile sino anche a metà di giugno. In questi ultimi terreni alla semina si fa precedere di tre o quattro giorni l'irrigazione; invece nei terreni non irrigui si semina dopo avvenuta qualche benefica pioggia, e sovente in tempo secco. Laonde, se dopo ciò le piogge ritarderanno a venire, e tutto o parte del seme non sarà tallito, si ricorre alla semina parziale o totale, quando si è ancora in tempo.

Nelle semine allo asciutto, si bagna talvolta leggermente il seme, per renderlo più adatto alla germinazione e di maggiore resistenza alla siccità.

L'operazione della semina si fa a campo spianato, a volata, o a fosso.

La semina a volata è come la semina a spaglio del

frumento. Vi s'impiega circa un quintale metrico di seme per ogni ettaro di terreno. La semina a fosso si eseguisce quando il terreno è acquitrinoso, o quando devono farsi semine parziali in terreni secchi e prossimi a qualche serbatoio d'acqua.

I fossi vengono scavati un metro equidistanti, di lato medio trenta centimetri, e venti centimetri profondi. Poscia vi si getta in fondo un po' di terreno trito, quindi un poco d'acqua, e, quando la è stata assorbita, vi si gettano una diecina di granelli di seme, e poi un po' di terra trita che si preme colle mani, o leggermente colla faccia posteriore dello zappone.

Nel metodo di semina a volata, il seme deve conservare la distanza di m. 0,25, e se così non riuscirà, si praticherà l'operazione del diradamento artificiale dopo che sarà tallito, altrimenti non si avrà buona ed abbondante produzione.

Immediatamente dopo la semina, il terreno si comprime gradualmente per mezzo di un pesante tavolone, tirato da due animali da soma, guidati bene spesso da due individui posti su di questo all'impiedi presso le estremità. Il tavolone è lungo m. 2,00, largo m. 0,40 e spesso da m. 0,04 a m. 0,10. Questa operazione dicesi *frasca* o *fraschiari*, e si ripete ad ogni volta che piove, sino a che il seme non trovasi interamente tallito. La prima volta però si passerà il tavolone insino a tanto che saranno scomparse tutte le zolle di terra dalla faccia del campo, la qual cosa non sarà necessaria in seguito, purchè queste seguenti operazioni si facciano dopo uno o due giorni che si è verificata la pioggia.

Il seme posto nelle regolari condizioni di umidità e sofficità del suolo, talisce dopo 8 o 15 giorni, ed è un piacere vedere spuntate le piumette da una superficie di terreno tutta spianata.

Circa otto giorni dopo che talisce, si pratica la prima sarchiatura, poi altre due nell'intervallo di 15 giorni ciascuna, infine l'ultima nella seconda metà di luglio. Queste operazioni sono tutte tendenti a mantenere il terreno netto dalle erbe e dalle gramigne specialmente.

All'ultima sarchiatura siegue la cimatura, la quale consiste nel romper colle unghie la parte superiore del fusto. Si pratica con maggiore necessità negli anni umidi che nei secchi, nell'erbaceo e non mai nell'irsuto. La mancata cimatura potrebbe costare la perdita di un sesto del prodotto.

In ciò consistono tutti i lavori di preparazione e le cure di coltivazione del cotone. È d'uopo però avvertire che qui spesso nasce e produce senza il beneficio delle piogge, e che nei terreni irrigui nessun'altra irrigazione si fa seguire, all'infuori di quella che precede la semina.

Le capsule del cotone cominciano ad aprirsi verso gli ultimi di agosto nei terreni aridi e solatii, e verso il 15 di settembre nei terreni argillosi, o di pianura, od umidi. Questa verità è confermata dal fatto che nel contratto di locazione a denaro, il fitaiuolo si obbliga di pagare addì 8 di settembre, in quegli anni in cui ha luogo la produzione del cotone.

S'incomincia pertanto in quei tempi la raccolta del cotone, e si ripete ad ogni otto giorni nei terreni aridi

e ad ogni quindici giorni negli umidi, per tutto il tempo di durata delle capsule, le quali si esauriscono verso i primi di ottobre nei terreni aridi, e verso gli 11 di novembre nei terreni freschi ed umidi, cominciando ad aprirsi prima quelle capsule che sono prossime alla superficie, e poi quelle che stanno in alto dette *cimarole*. Man mano che si ripete la raccolta, il cotone si trasporta in magazzino, dove non si ammassa se prima non sia convenientemente asciutto.

Un ettaro di terreno ordinario d'infima qualità, produce da quintali 5 a 7 di cotone erbaceo, da 7 a 10 quando è buon terreno non irriguo, e da 20 a 25 quando il terreno è ottimo ed irriguo.

#### Malattie del cotone

Le malattie che danneggiano la produzione del cotone sono la pece ed il mascone. La pece è una specie di crittogama che impedisce l'apertura della capsula; viene causata da nebbie e da eccessiva umidità del suolo. Il mascone consiste in un ingrossamento della radice strozzata dal terreno secco estremamente argilloso e preparato malamente; esso cagiona il deperimento della pianta allo stato adulto, ma si verifica di rado nei nostri terreni.

Per l'una e l'altra malattia nessun rimedio è in uso, nè la sarchiatura, nè l'irrigazione, nè tanto meno la zolforazione, come altri consiglia, con poca o nessuna certezza di apportare rimedio.

**Sgranellamento**  
—

Il cotone si può sgranare immediatamente dopo il raccolto. Il cotone erbaceo dei nostri terreni produce il 25 % di lanugine ed il 75 % di seme, o pure il 23 % di bambagia, il 2 % di perdite ed il 75 % di seme.

Si sgrana quando il cotone è perfettamente asciutto, facendo uso degli sgranellatori annessi ai due mulini a vapore che qui abbiamo.

Le spese per lo sgranellamento ascendono per ogni quintale metrico a L. 4,25, ed a L. 12 se dopo si vuol ridurre a bambagia.

**Durata della pianta**  
—

Qui nessuno studio si è fatto circa la durata della pianta, la cui vita s'è troncata ad un anno, quantunque vediamo i fusti resistere agli urti che ha ricevuto dallo aratro durante i lavori preparatorii per la semina del frumento o dell'orzo. Vidi anzi una volta questi fusti rendere buon prodotto al secondo anno in un campo ch'era stato seminato a frumento, cui non avea raggiunto la maturità per mancata umidità del suolo.





## MONOGRAFIA DELLA VITE

---

**N**ARRASI per tradizione che, al tempo in cui nessuna abitazione agglomerata era in Niscemi, la vite nasceva spontanea ed allo stato selvaggio nelle vallate dei boschi, avviticchiata ai rami degli alberi, tra' roveti e tra le frondi, allo stesso modo in cui ancora si ammira nell' ex-feudo Arcia, nei vicini boschi di Santo Pietro e nel Cutumino. E forse per tal motivo ebbe denominazione di Vituso il più grande e migliore ex-feudo dei terreni del Piano, dove al presente vegetano belli ed estesi vigneti.

Comunquesiasi, è certo che, quando le abitazioni coloniche sparse di agricoltori e pastori nelle contrade di Castellana, Valgedrusa, Cresiazza ed Arcia vennero

concentrandosi in questo colle di Niscesi; la vite fu una delle prime coltivazioni di collina praticata con successo da quei primi abitatori. I quali la coltivarono primamente nei terreni del Piano prossimi all'abitato, come a dire nell'ex-feudo Niscesi, nelle contrade Piano del Mangione e Valle del Niglio dell'ex-feudo Cutugno ed in Apa Vecchio, e l'associarono nelle coste all'ulivo ed al carrubbo. Per la prossimità di tale coltivazione all'abitato, si deduce che i vigneti vennero proporzionati al consumo interno, e che poi si estesero in quelle medesime contrade coll'aumentarsi della popolazione e della dimanda dei paesi circonvicini Mazzarino, Butera, Terranova e Licata, dove la viticoltura giaceva dimenticata in alcuni e trascurata in altri.

Ebbero così a trascorrere parecchi secoli, insino cioè al 22 maggio 1803, in cui la viticoltura brillò pel suo ricercatissimo prodotto, ciocchè fu causa di molti disboscamenti.

Allorquando le armi vittoriose di Napoleone Buonaparte imposero il famoso blocco continentale per colpire nel cuore la potenza coloniale inglese, la ricca Albione dovette provvedersi dei grani e dei vini di Sicilia, in cui teneva anche forze proprie a difesa di Ferdinando di Borbone.

La dimanda eccessiva ed eccezionale portò per conseguenza l'aumento dei prezzi commerciali, sicchè il frumento raggiunse il prezzo di L. 127,50 la salma, ed il vino di L. 63,75 la salma abolita. (1) Convennero

(1) Ogni salma di frumento corrisponde ad Ettoltri 2,75; ogni salma abolita di vino corrisponde ad Ettoltri 1,67.

per tanto in questo Comune varii speculatori di derrate, e tra questi notavansi i compratori di Licata dove facevasi eccessivo consumo di vino. E come in ogni altro luogo dell' isola, circolò nel nostro paese molt' oro, siccome erasi verificato in precedenza per la grande richiesta della soda, che fu pel paese fonte di ricchezza, sino alla invenzione del processo Leblanc.

Ma il fortunato periodo commerciale non si mantenne costante, chè invece cessò colla disastrosa caduta di Napoleone, nell'anno 1815, di esecrabile ed imperitura memoria. Caddero repentinamente i prezzi commerciali delle derrate nell' isola, e, mentre la limitata dimanda dei frumenti trovò un qualche compenso nella pastorizia, la viticoltura, che aveva invaso tutti i terreni da Cutugno ed Apa al Vituso, giacque, e non trovò neppure sollievo nei consumatori di Licata, imperciocchè costoro avevano già di belle vigne ad imitazione dei territori limitrofi. Il prezzo del vino discese perciò a tari dodici la salma, cioè 12,50 volte di meno di prima, e l'offerta di esso fu più di prima abbondante. Laonde il viticoltore non trovò più economica la industria, neanche per la distillazione dell'alcool, e dove lasciò incolta la vigna, dove la distrusse, dove la restituì al primo concedente. Nè si poterono più attraversare quelle amene regioni, senza che la vista di palmenti abbandonati e di vitigni pe' pascoli, non ti commovessero richiamandoti pur troppo alla mente un' industria che non era più.

Allora certamente venne su la famosa sentenza dei nostri massari dettata dallo scoraggiamento: *Casa quanto stai, vigna quanto bevi, e terreni quanto ne vedi.* Volendo

con ciò significare: Fabbricatevi una casa sufficiente per l'abitazione; abbiatevi una vigna, sol che possa produrvi in ogni anno il vino occorrente per la famiglia e pei lavori di campagna; ma del rimanente tutte le vostre cure concentrate nella coltivazione dei cereali.

Fedeli a questi suggerimenti di occasione, molti se ne stettero con poche vigne o niente, lasciando a pochi giudiziosi trarre tutto il vantaggio dalla viticoltura dopo le riuscite prove della zolforazione e dell'aumentata dimanda commerciale. Costoro, istruiti dall'esperienza e dalle risultanze di una semplicissima tenuta di conti nelle coltivazioni indipendenti dei cereali e della vite, compresero di questa il sopravvento, e non s'ingannarono. Citerò ad esempio un esperimento fatto da me medesimo.

Quando nel 1879 ebbi incarico dall'ufficio tecnico provinciale di stimare i terreni espropriati a causa della costruzione della strada provinciale da Niscemi alla Valle Pileri, anzichè al sistema di stima detto *storico* o tradizionale, seguito dal mio predecessore, io mi appigliai scrupolosamente al sistema ragionato, il quale è il solo indicato per le espropriazioni permanenti.

I terreni da stimare consistevano la più gran parte in vigne e pochi appezzamenti seminativi posti nell'estrema parte dell'ex-feudo Vituso e nella valle dei Pileri. E però, istituiti i debiti calcoli, tenendo soprattutto di mira la grande fertilità naturale dei nostri terreni, che ha per contrapposto la persistente siccità, e rappresentando con 10 il massimo prodotto netto di un anno; ebbi per risultato che il prodotto annuo medio di una

vigna non era mai inferiore agli 8/10 e quello del frumento raggiungeva appena i 6/10. E notisi che i terreni seminativi anzidetti non sono aridi come quelli della Piana, perchè sono meno argillosi e vicinissimi al bosco.

Del resto, quella verità sembra fosse stata compresa, difatti, la coltivazione della vite è ai nostri giorni in larga scala, imperciocchè si estende ora dall' Apa al Pisciotto, dall' ex-feudo Nobile ai Rinazzi in cui, dove più dove meno, spariscono seminati e piantamenti allo appressarsi di essa.

#### In quali dei nostri terreni vegeti la vite

La vite, *Vitis vinifera*, sia per natura propria che per la bontà dei nostri terreni, vegeta in ogni luogo, nel colle e nella valle: nella valle ed in tutti i terreni umidi produce frutto abbondante, da cui si ottiene talvolta cattivo vino; invece nei colli ed in tutti i terreni di pendio, produce minor quantità di frutto, ma di miglior qualità, anzi fortemente alcoolico.

Però la vite non prospera nei terreni argillosi e compatti della Piana, e se in alcuni luoghi di essa, come ad esempio nelle vicine contrade di Rinazzi e Grotticelle (nel territorio di Terranova), vedonsi vegetar di belle viti, non per questo solo fatto scema di valore la mia sentenza, poggiata, più che nelle teorie agrarie, nella esperienza, e vaglia la prova.

Le viti già piantate e coltivate con assidue cure dal signor Antonio Vacirca sin dal 1840 nei propri allodii dell'ex-feudo Ursitto, furono piantate in terreni dove il soprassuolo era di natura argilloso-sabbioso; vennero ripetutamente irrigate, e produssero frutto poco sapo-rito. E però, appena l'oidio cominciò a decimarle, il signor Vacirca smise le opportune irrigazioni, rallentò le altre diligenti cure di coltivazione, e le viti in breve deperirono, principalmente pel fatto che cessarono quelle ordinarie irrigazioni che avevano reso possibile in quei terreni la vigna e la produzione.

Altra vigna alcuno rammenta nell'ex-feudo Costafredda inferiore, dove, se mal non mi appongo, esistono i segni di un vecchio palmento; ma essa venne abbandonata e dall'aratro distrutta, perchè produceva frutto abbondante, ma di un sapore salato.

I terreni anzicennati delle contrade Rinazzi e Grotticelle, giacciono dove la estesa Piana si avvicina al mare, limitate dalle colline di ponente e dai valloni Disueri e Maroglio da levante; laonde rimangono influenzati dal disfacimento delle superiori rocce calcari, e dalle sabbie che i venti vi trasportano dalle vicine dune. Ondechè la qualità fisica del soprassuolo, ch'è argilloso col 60 % di argilla, si cangia in argilloso-calcare-sabbioso. D'altra parte, l'aridità del suolo, generale nei terreni della Piana, viene alla sua volta modificata dalla vicinanza dei valloni e del mare, i quali apportano umidità al suolo e freschezza all'aria, e rendono per conseguenza prospera la produzione e precoce la maturazione dell'uva. Tuttavia fa d'uopo ricorrere alle frequenti ir-

rigazioni coll'acqua della diga Monteleone, altrimenti la vite cesserebbe di vegetare e di ben produrre in quelle contrade.

#### Varietà delle viti coltivate

Si coltivano nei nostri vigneti di belle uve bianche da tavola, uve di color rosso e nero, uve moscate ed uve di precoce maturazione, di maturazione tardiva e di maturazione media, scegliendo luoghi diversi in relazione alla qualità ed alla esposizione del terreno. Io qui mi limiterò a distinguerle in qualità vinifere e qualità mangerecce, non potendo far paragone di nomi, perchè questi differenziano colle regioni, nè possono mai venire unificati altrimenti che dalla vista e dal gusto. Laonde diciamo uve di qualità vinifere la Calabrese di Avila, la Nero Capitano, la Nero Nostrale, la Cateratto, la Toccarino maschio e la Toccarino femmina, la Nero Valente ed altre simili. Diciamo poi le mangerecce Nocillaro, Marco Catalano, Zibibbo, Lagrima di Maria, Martellata, Inzolia, Moscadello, Greca di Napoli, Greca Nostrale, Incuttonato ed altre molte. È opportuno sapere che i terreni sabbioso-calcarei sono ottimi per le seguenti qualità: Calabrese d'Avila, Cateratto, Nero Capitano, Inzolia e Calabrese, e le maturano precocemente, laddove i terreni sabbiosi-argillosi sono da preferirsi per le altre qualità: Nero Capitano, Toccarino femmina, Calabrese d'Avila, e le maturano tardivamente.

Le altre qualità preferiscono i terreni calcari e tufacei.

## Impianto delle viti

Scelto il sito d'impianto, si zappa il terreno dopo avvenute le prime piogge d'autunno, ad una profondità da metri 0,75 ad un metro, secondo che si conosca la grande economia del lavoro profondo. Quindi si disegnano sul terreno i punti del nuovo piantamento da pratici contadini, che fanno uso di una corda detta *sesta*, portante dei nodi non più come prima equidistanti m. 1,40, ma sibbene m. 1,28. Sicchè, avuto riguardo alle perdite diverse di terreno, ogni tumolo di esso della misura geodetica abolita, può contenere di certo 1240 viti. Ogni tumolo di terreno equivale ad are 21,4359; adunque un ettaro di terreno conterrà con certezza 5800 viti alla sesta di m. 1,28.

I contadini addetti a questo delicato lavoro sono veramente lodevoli per quel po' di pratica acquistata nel tracciare allineamenti sul terreno, sprovvisti dei necessari strumenti, e spesso di canne dritte che facciano l'ufficio di paline. Nondimeno lamentano solamente lo inconveniente della sesta, la quale, essendo una fune formata dall'attorcigliamento di foglie di camerope secche e poi bagnate all'acqua calda, si accorcia e si allunga a seconda dell'umidità o della secchezza dell'aria, ed obbliga i lavoranti ad iniziare il lavoro dopo spuntato il sole, a sospenderlo nei giorni umidi, e sovente a rifarlo per la non raggiunta esattezza delle equidistanze.

Quanto non sarebbe meglio pel proprietario che il lavoro d'impianto venisse diretto da un Perito Agrimensore provvisto di squadro agrimensorio, di paline e di una catena a maglie di ferro, anzichè di soie canne e della fune vegetale? Egli è vero che si spenderebbe di più, ma la maggiore spesa troverebbe un grande compenso nella esattezza del lavoro.

I contadini, colla *sesta*, disegnano adunque sul terreno i punti dove dovranno piantarsi i magliuoli. A tal' uopo tracciano prima gli allineamenti principali mediante grosse canne diritte o torte (chè pare a loro non far caso) e, su questi, i punti equidistanti m. 1,28 colla *sesta*. Quindi altri allineamenti secondari equidistanti una *sesta* al più e, da questi punti estremi procedendo, fanno sosta ad ogni punto intermedio estremo: tendono con qualche diligenza la fune, e danno subito l'ordine di segnare i punti intermedi a due o tre persone che trovansi situate lungo la *sesta*, provviste a tal' uopo di cannuce e di frondi. L'appezzamento rimane così diviso in piccoli rombi, nei cui vertici sorgeranno le viti.

Al tracciato sul terreno siegue al tempo stesso il piantamento, distinto in due operazioni, l'una di forare il terreno, l'altra di piantare il magliuolo. La prima operazione si eseguisce da una ristretta classe di contadini detti *piantatori*, pagati a giornata al prezzo di L. 2,50.

Il piantatore, maneggiando un lungo palo di forma T ed acuminato in punta, eseguisce con esso un foro profondo un metro circa ad ogni punto disegnato, come di sopra è detto, e tiene presso di sè un picciol vaso di latta ripieno d'acqua, cui versa nel foro in poca quan-

tità, allo scopo di facilitare l'entrata e l'uscita del palo a sfregamento dolce. A misura che il piantatore procede avanti nel suo lavoro, un uomo aumenta la provvista dell'acqua, ricorrendo ai vicini serbatoi naturali od artificiali, ed un altro contadino completa l'operazione del piantamento, portando sotto al braccio un buon numero di magliuoli di qualità scelta e riveduta con diligenza dal viticoltore, e della lunghezza media di m. 1,50. Questo contadino, preso dalla classe più rozza, è pagato con L. 1,25 al giorno, ed ecco come eseguisce la seconda operazione che a lui è affidata. Ad ogni foro conficca un magliuolo insino che la estremità tocchi il fondo, quindi lo riempisce con terra smossa, cacciandovi a forza dentro, per quanto sia possibile, un bastoncino della lunghezza di un metro. Infine completa la operazione tagliando la estremità superiore del magliuolo a m. 0,25 dalla superficie, e procedendo avanti siccome il piantatore.

Se il tempo è secco e dubitasi del beneficio delle piogge, a quest'ultima parte di lavoro fa seguito l'irrigazione a mano, limitata alle nuove piante, in mancanza di che, si è spesso obbligati a ripetere l'anno appresso il piantamento in quei punti dove la talea vedesi deperita.

Così ha termine il piantamento delle viti e cominciano pel proprietario le prime cure di coltivazione.

Prima però di passare alla descrizione di queste, è d'uopo avvertirgli fra le altre cose due danni a cui va incontro, quando il piantamento delle viti fa eseguire nei terreni di pendio. Il primo consiste nel non far pre-

cedere al piantamento la divisione del terreno in ripiani, possibilmente con muratura a secco, ad impedire il depauperamento del terreno per dilavamento, ed a favorire l'umidità del suolo e la comoda coltivazione. La quale avvertenza cade molto a proposito, avendo visto in alcuni luoghi atterrare questi ciglioni erroneamente, per conseguire la soddisfazione di guardare il terreno in unica superficie piana, senza ritegni di sorta. Molto giudizioso è in questa parte il viticoltore caltagirone, il quale pone gran cura nell'esecuzione dei ripiani sostenuti da muratura a secco, senza badare alla maggiore spesa; a chi ne voglia una prova, consiglio una gita in Caltagirone per la strada provinciale, poichè basta passare per la variante di Passo Giarra, per accorgersi facilmente di questa operazione.

Il secondo danno ha la sua spiegazione nelle più elevate teorie dell'agraria. Consiste esso nel procedere al piantamento nei terreni di pendio, collo stesso metodo seguito in quelli di pianura e di lieve pendio. Difatti i contadini che portano la sesta, giunti in un terreno di rapido pendio, tracciano prima gli allineamenti principali dall'alto al basso ed i loro punti intermedi, tendendo la sesta secondo l'inclinazione del suolo; quindi segnano i punti intermedi del quadrilatero, tendendo la sesta a fior di terra, ma per traverso, ossia in posizione pressochè orizzontale, perchè la direzione riesca parallela alla linea di base del terreno. Analizzando le due operazioni trovo che quest'ultima è opportuna, ma la prima è cattivissima, inquantochè i punti intermedi degli allineamenti principali dovrebbero ri-

maner disegnati in modo che, dall' uno all' altro, passi costantemente una distanza orizzontale di m. 1,28; e ciò per la nota teoria che *la produzione del terreno sta in ragion diretta della proiezione orizzontale del suolo*. Veda quindi il proprietario quanto bisogno ci sia della direzione tecnica nei lavori di piantamento!

#### Cure di coltivazione

Terminato l' impianto, si fa d' attorno al magliuolo una fossetta e si zappa la terra d' intorno. Questo lavoro denominasi *zappa a trèmmula*, ed è un lavoro di scasso a cui mai non fa seguito la semina di cereali negl'interfilari. In progresso di tempo si dà alla vigna una zappa al mese a compimento di cinque o sei zappe per tutto il primo anno di sua vita.

Nel secondo anno si eseguiscono i medesimi lavori, meno due sarchiature, e quando la robustezza della vite il permetta, si anticipa di un anno la potatura, tagliando corto se la vite è in terreni di pendio, ed alto se in fondo basso. In tal caso solo anticipasi di un anno, e si eseguisce la prima concimazione, mettendo un po' di stallatico ad ogni fossetta e ricoprendolo di terra. Poscia, ad impedire che la vite serpeggi, si raccomanda nel mese di marzo ad un palo secco di canna o di legno alto due metri, il quale si toglie via nel mese di ottobre. La zappa si fa a cavallo, non più a trèmmula.

Nel terzo anno si ripetono le operazioni di cultura seguite nel secondo, meno della concimazione. Ai lavori d'inverno si aggiunge quello di togliere col falchetto tutti

maner disegnati in modo che, dall' uno all' altro, passi costantemente una distanza orizzontale di m. 1,28; e ciò per la nota teoria che *la produzione del terreno sta in ragion diretta della proiezione orizzontale del suolo*. Veda quindi il proprietario quanto bisogno ci sia della direzione tecnica nei lavori di piantamento!

#### Cure di coltivazione

Terminato l' impianto, si fa d' attorno al magliuolo una fossetta e si zappa la terra d' intorno. Questo lavoro denominasi *zappa a trèmmula*, ed è un lavoro di scasso a cui mai non fa seguito la semina di cereali negl'interfilari. In progresso di tempo si dà alla vigna una zappa al mese a compimento di cinque o sei zappe per tutto il primo anno di sua vita.

Nel secondo anno si eseguiscano i medesimi lavori, meno due sarchiature, e quando la robustezza della vite il permetta, si anticipa di un anno la potatura, tagliando corto se la vite è in terreni di pendio, ed alto se in fondo basso. In tal caso solo anticipasi di un anno, e si eseguisce la prima concimazione, mettendo un po' di stallatico ad ogni fossetta e ricoprendolo di terra. Poscia, ad impedire che la vite serpeggi, si raccomanda nel mese di marzo ad un palo secco di canna o di legno alto due metri, il quale si toglie via nel mese di ottobre. La zappa si fa a cavallo, non più a trèmmula.

Nel terzo anno si ripetono le operazioni di cultura seguite nel secondo, meno della concimazione. Ai lavori d' inverno si aggiunge quello di togliere col falcetto tutti

### 1. *La raccolta dei pali e la prima potatura*

Nel mese di novembre, dopo terminata la vendemmia, si levano via i pali e si conservano sotto le tettoie, ed in mancanza di queste, sotto gli alberi, al coperto delle piogge. Poscia si pratica la prima potatura, altrimenti detta *potatura d'inverno* e qui *giudicata*. Consiste essa in un'accurata ed ordinaria operazione di taglio fatta da pratici contadini (che potrebbero dirsi meglio viticoltori) al doppio scopo d'impedire che altri danneggi la vite col taglio abusivo dei magliuoli, nonchè di agevolare i lavori della prima zappa, che altrimenti, mal si farebbero per lo spesseggiare dei tralci sul terreno. Per questo lavoro molti potatori adoperano la forbice e pochi il falchetto. I migliori pratici di Niscemi sono però d'avviso che la prima pota dovrebbe eseguirsi unicamente col falchetto.

### 2. *La prima zappa*

Tutti gli strumenti di cui si vale l'agricoltore per dissodare, smuovere, rivoltare e frantumare il terreno piantato a viti sono due: la zappa e lo zappone. La zappa è una lama di ferro dello spessore di quattro millimetri, saldamente fissata ad un manico di legno, col quale fa un angolo acuto; l'unione si verifica per mezzo di un occhio di ferro che fa parte della lama. Lo zappone è una zappa a stretta lama, di 5 millim. di spessore. Quella serve per tutti i sudetti lavori in generale, ma viene da questo sostituita, quando il terreno

è forte, tufaceo, o pure ingombro di massi e di pietre. La prima zappa si fa a conca od a cavallo nel mese di dicembre.

### 3. La seconda potatura

La seconda potatura si eseguisce nel mese di gennaio. Essa non è altro che un taglio di precisione, un perfezionamento insomma del taglio precedente, imperciocchè cangia lo stato della vite in relazione al numero delle gemme ed alla lunghezza dei tralci, ma nulla s'immuta intorno alla stabilità ed all'ufficio loro. Si pota a speroni corti e si lasciano due germogli alla ceppaia debole e tre o quattro alla robusta. Così le viti vengono sempre mantenute *nane*, sia nelle colline che nelle valli, ad eccezione di pochi e buoni viticoltori, i quali mantengono alte le viti dei fondi bassi, allo scopo d'impedire che la raccolta dell'uva venga accidentalmente danneggiata dalle terre e da fanghiglie che irrompenti dirotte piogge potessero dai terreni superiori trasportarvi.

Una specie di alteni, appoggiati però a pali secchi, si vedono nei pochi filari che rasentano i larghi viali della vigna del ricco, qui detti *rasule*. La produzione di questa specie di viti riesce molto tardiva e meno alcoolica in confronto a quella delle viti *nane*, per la saputa ragione che queste ricevono maggior numero di calorie, e che in esse l'elaborazione dei succhi si fa più perfetta.

#### 4. *La seconda e la terza zappa*

La seconda zappa si pratica nel mese di marzo, adoperando gli ordinari strumenti, la zappa cioè e lo zappone. Consiste essa nello smuovere, rivoltare e frantumare il terreno che costituisce gli arginetti, precipuo carattere della zappa a conca od a cavallo, e quello che trovasi attorno alla pianta chiuso dagli arginetti. Nel rivoltare il terreno il nostro contadino dà prova di valentia e celerità, e tutte indistintamente le erbe rimangono sradicate e sotterrate, ad eccezione della gramigna, che va raccolta e lasciata disseccare per essere bruciata. Talchè il contadino di Caltagirone dice che il Niscemese ha torto il braccio, per significare che non sa darsi ragione della celerità e della perfezione con cui questi rivoltola il terreno coll' aiuto della sola zappa, lavorando curvato su se stesso, quasi boccone. Ma io direi al Caltagironese: Per qual ragione voi restringete le operazioni di vangatura alla smuovitura e frantumazione delle zolle, lasciando però le erbe attaccate alle zolle ed in posizione verticale, lavorando sempre quasi ritto?

La terza ed ultima zappa si eseguisce nel mese di maggio medesimamente a questa.

#### 5. *La palatura*

La palatura si eseguisce nel mese di marzo, affine di impedire che la vite serpeggi sulla superficie. Si adoperano a tal' uopo pali secchi di legno o di canna del-

l'altezza di circa due metri e si educano i tralci ad avviticchiarsi al palo, legandolo con giunchi al ceppo.

Nessuna prova si è mai qui data del così detto arborato vitato tanto decantato dall'illustre Berti-Pichat, nè che un esempio di viti maritate ad alberi pel fatto dell'uomo, si è mai riscontrato negli antichi pergolati e tanto meno nei moderni, quantunque ai dì nostri vendonsi a caro prezzo i pali.

La palatura, tanto accettata nei tempi passati, si tralascia qualche volta per risparmio di spesa. Quando però la vite ha varcato il dodicesimo anno di sua età, allora è invalso l'uso di non pararla più, per il motivo di sopra detto. Tale uso non s'è però generalizzato.

#### 6. *La sarchiatura e la spampinatura* (1)

Queste operazioni di cultura secondaria della vite si eseguono negli ultimi giorni di maggio ed anche durante il mese di giugno, allo scopo di diminuire la superficie evaporante della vite. In questo lavoro vengono adoperate le donne e pagate a giornate con un prezzo di L. 0,85.

#### 7. *La zolfata*

Nessuno più mette in dubbio il beneficio delle zolfate nelle viti e nelle botti, e però tutti le praticano, adoperandosi in generale lo zolfo ridotto a polvere finissima, comprata entro sacchi e mescolata, prima di spargersi, con metà circa del suo peso a cenere stacciata.

(1) Avvertiamo a proposito significare pampano non solamente la foglia della vite, ma ancora il tralcio unito a foglie.

Il giudizioso viticoltore si provvede però di zolfo in pezzi che fa molire a sua cura. È questa una delle buone pratiche cui desidererei fosse seguita per due motivi: l'uno perchè si risparmiino circa due terzi di maggiore spesa a paragone del prezzo dello zolfo in polvere, l'altro perchè lo zolfo a propria cura molito non potrà venire impunemente adulterato.

La zolfata, che nei tempi precedenti eseguivasi per la prima volta al momento della fioritura, ora invece eseguiscesi meglio quando le gemme cominciano a svolgersi. Conseguentemente la seconda zolfata piglia il posto della prima, e la terza quello della seconda, quando cioè gli acini si sono conformati. In rarissimi casi se ne eseguisce una quarta, comechè spesso interessante. La prima si fa generale per tutte le parti verdi della pianta, la seconda e la terza direttamente nei grappoli.

La zolfata si eseguisce in tempi di sereno, nelle ore mattutine e serotine, e dopo che la rugiada sia stata dissipata dal sole, impiegando pure in questo lavoro le donne ed i ragazzi. I quali si valgono perciò di un tubo cilindrico ripieno non interamente di zolfo. Sbattendolo dall'alto al basso contro i pampini delle viti, lo zolfo esce dai forellini praticati sulla base superiore del tubo e si diffonde regolarmente sulle parti che si vogliono zolfare.

#### 8. *L'impopulatura*

Questo lavoro consiste nello attorcigliare i tralci a metà lunghezza e legarli al palo in alto, eccezion fatta

di quelli che sono destinati a propagine. L'attorcigliamento, che qui ha nome di *impopulonatura*, vien praticato dal 24 giugno al 15 luglio, allo scopo di render lentissima la vegetazione dell'estremità superiori della pianta, e breve lo sviluppo e la maturazione degli acini. Essa precede sempre l'ultimo lavoro di smuovitura e di rivoltamento detto *rasca*, che è propriamente una sarchiatura.

#### 9. *La sarchiatura*

Dopo l'impopulonatura, per cui si adibiscono talvolta le donne, si pratica la sarchiatura.

Eseguiscono questo lavoro i contadini per mezzo della zappa che passano leggermente sul terreno, allo scopo di estirpare le cattive erbe e di frantumare la crosta del soprassuolo.

#### 10. *Lo sfrondamento*

Consiste lo sfrondamento nel toglier via una gran parte di foglie alla vite, affine di diminuirne la lussureggiante vegetazione e di rendere più precoce la maturazione dell'uva. Però non si pratica da tutti e sempre così, anzi alcuno, invece delle foglie, taglia addirittura colla falce i tralci a metà della loro lunghezza ed anco più in basso.

Il buon viticoltore, che pratica lo sfrondamento empiricamente, sceglie tuttavia il tempo più opportuno il quale coincide col termine della vegetazione della pianta, cioè col tempo prossimo alla maturazione dell'uva, come consigliano tutti gli ampeologi.

### 11. *Concimazioni periodiche*

Parlando dei lavori di coltivazione del secondo anno di vita delle viti, dissi che in quel tempo si pratica talvolta la prima concimazione.

Si compra pertanto del buono stallatico e si trasporta nella vigna, nella misura di carichi 15 per migliaio, cioè di Mc. 4 per migliaio. Si eseguono quindi nel mese di novembre delle fossette attorno alla cepaia, (e secondo pochi nei punti d'incontro degli arginetti), e vi si versa il fimo, che si ricuopre di terreno. Nei casi ordinari però la prima concimazione, che è la più opportuna, si fa al terzo anno, quindi si ripete a periodi di cinque anni ciascuno.

#### **Mezzi seguiti per la propagazione parziale delle viti in Nisemi**

---

Avendo descritto le varietà, il metodo d'impianto e le cure di coltivazione della vite, bisognerà subito passare ad altre due importanti operazioni di cultura, tendenti ora a propagarne le varietà ed ora ad aumentarne il numero durante gli anni di sua vita. Queste due operazioni si chiamano innesto e propagine.

1.° L'innesto, di cui non occorre dar la definizione, è da una diecina d'anni in qua applicato alla viticoltura nella nostra regione. Si eseguisce scalzando la terra presso al ceppo sino alla profondità di m. 0,20, tagliando di poi questo a fior di terra ed operando l'innesto a spacco. L'unione dell'innesto al soggetto si rassoda

quindi con forte legatura di cordicella vegetale; la ferita, o meglio, la nuda superficie del taglio si chiude con terra possibilmente argillosa, e la terra scalzata si rimette finalmente a posto, colmando per intero l'innesto e così lasciandolo sino al mese di giugno.

Seguendo questo metodo l'innesto ha dato soddisfacenti risultati, per la qual cosa riesce accetto a tutti i viticoltori.

2.° La propagine si pratica nei mesi di dicembre o di gennaio, od anco in febbraio, allo scopo di riparare al lento deperimento delle viti, per mezzo di altre videnti e prossime alle deperite. In Niscemi si chiama *rametta* e viene in questo seguente modo eseguita. Lo accorto potatore lascia a bella posta nell'anno precedente due tralci almeno della vite prossima ad altra deperita o danneggiata. Laonde, quando il viticoltore si è già rimesso dei lavori della prima zappa, ed anche della seconda potatura, dà opera alle propagini con metodo veramente particolare. Cioè, fa scavare un fosso lungo quanto la distanza che passa tra la ceppaia esistente e quella deperita, largo m. 0,60 e profondo m. 1. Lungo il fondo del fosso, curvasi delicatamente l'intera ceppaia, non che i due tralci l'uno a destra e l'altro a sinistra lambendo il fondo e risollemandoli dalle estremità laterali del fosso. Nella quale giacitura restano provvisoriamente fissati colla pressione dei piedi dell'operatore, insino cioè che questi dà di piglio alla zappa e getta dentro il fosso parte della terra escavata. Il fosso viene infine colmato della medesima terra ricalcata; d'attorno al magliuolo si forma la solita fossetta in ar-

monia alle altre e si taglia a m. 0,25 dal suolo l'estremità libera della propagine. La quale mette frutto al primo anno e dura a lungo, ma per la sua natura non può venire altrimenti adoperata che come mezzo di propagazione parziale; in mancanza di prossime viti a lunghi tralci, fa d'uopo ricorrere all'ordinario mezzo di piantamento ed attendere perciò il quarto anno per aver frutto. Al termine della propagazione si recide la comunicazione tra essa e la pianta madre, ad evitarne lo spossamento, ed anche il lento deperimento.

#### Vendemmia

Dopo le fatiche il premio, dopo le cure di coltivazione la vendemmia, la quale può considerarsi come un ultimo lavoro di coltivazione ed un principio di guadagno, o meglio come una vera liquidazione delle entrate e delle uscite dell'azienda.

L'uva perviene a maturazione verso la prima quindicina di settembre nei punti elevati, e verso il 20 di ottobre nelle valli. Ciò non toglie che tu possa mangiare dell'uva moscadello nei primi giorni di luglio ed in questo mese stesso vendemmiarla per farne il vino moscadello, il quale riesce saporitissimo.

La vendemmia s'inizia verso gli 8 di settembre dietro avviso o bando disposto dal signor Sindaco, allo scopo di prevenire e proibire per quanto sia possibile la precocità. Perchè difatti la vendemmia nei grandi vigneti comincia verso il 15 d'ottobre, e dal principio

alla fine di essa, nei terreni di collina e nelle valli, non trascorrono d'ordinario più di quaranta giorni. La raccolta delle uve si fa cogli ordinari coltelli tascabili, o con coltelletti a falchetto, e le uve raccolte si trasportano al palmento, a spalla nelle piccole distanze, o a mezzo di animali da soma nelle grandi, impiegando nel lavoro di raccolta uomini e ragazzi, ed anco le donne.

Sul metodo di raccolta bisogna notare che mentre i migliori enologi raccomandano di vendemmiare anticipando la maturazione dell'uva e nelle ore in cui il calore del sole ha già disciolte le rugiade e le brine, afine di assicurare la maggior durata dei vini e d'impedire l'aumento dell'acqua apportato dalle dette meteore; qui dove ogni operazione pratica ha suo fondamento nella tradizione, o nell'empirismo, si attende da molti che l'uva raggiunga tutto lo stadio della maturità non solo, ma la raccolta dell'uva s'inizia prima dello albeggiare e termina all'una pomeridiana. Vengono perciò le uve calde a contatto delle fredde ed umide, ed i grappoli agresti delle varietà tardive a quelli dolci e secchi delle varietà precoci e prevalenti in tutta la vigna. Laonde, se i nostri vini riescono sempre buoni, siano essi rossi o pure neri, ritenendo per giuste le raccomandazioni degli enologi come di sopra è detto; è forza concludere che, modificando il metodo di cultura, il tempo e l'orario della vendemmia, e migliorando i metodi della vinificazione, potremmo offrire al commercio maggiore prodotto di vini, razzenti e più forti.

**Prodotto**

Su molti vigneti la vite accenna a frutto nel terzo anno di sua vita, ma inizia al quarto la sua vera produzione, cui va di anno in anno aumentando, sino al ventesimo anno, in cui imprime alla produzione un corso regolare e proporzionato al metodo di coltivazione seguito ed ai fenomeni meteorici dell'anno. In un anno la vigna posta in terreni di collina di natura sabbioso-calcareo-argillosi, con prevalenza di silice, rende nelle annate secche ettolitri 41,84 per ettaro, nelle umide ettolitri 52,30, e nella media ettolitri 44, considerate le perdite eventuali. Quando però è posta nella valle od in fondo umido e basso, produce nelle annate secche ettolitri 60, nelle umide ettolitri 80, ed in media ettolitri 65 per ettaro.

Le spese di coltivazione della vigna in collina ascendono in media a L. 300 per ogni ettaro, compresi quelli della vendemmia e del palmento.

Le spese totali di una vigna in fondo umido e basso si farebbero perciò ascendere a lire 250.

**Durata**

La nostra vigna piantata in terreno siliceo - calcareo dura un secolo, piantata in terreno siliceo-argilloso-calcareo, dà frutto sino ad anni 80, ed in terreni poveri tufacei anni 60. Però la vite dei terreni sabbiosi dà frutto al 5° anno. Dal 1° al 4° richiede un supplimento

del 10 % al piantamento per magliuoli, dal 4° al 5° del 2 % di propagini, dal 5° al 20° l' 11 %, dal 20° al 40° l' 11 %, dal 40° all' 80° il 21 %.

Tra le prime vigne piantate nel territorio va quella della contrada Poggio della Matrice nell'exfeudo Niscemi, proprietà dei signori Tommasi fu Gaetano. La detta vigna durò 100 anni, di poi fu distrutta, ed il terreno fu piantato a ficopali, e mandorli negli interfilari. (1)

L'estirpamento della vite viene compensato dalla vendita del legno ricavato.



(1) Nel palmento del sig. Giuseppe Margani di Saverio, sito nell'exfeudo Cutugno, si leggeva una iscrizione scolpita nel vivo sasso e cancellata con gesso. Tuttavia s'interpreta che la vigna fu piantata a 3 gennaio 1716 e venduta a 11 luglio 1734! Esistono ancora il vecchio palmento e parecchie ceppaia di viti grosse come un tronco di fico.



## METODI DI VINIFICAZIONE

ADOPERATI IN NISCEMI

---

L' uva raccolta in giornata viene ammassata in quella parte del palmento che dicesi pigiatoio ed ivi pigiata, sia nell' atto stesso in cui arriva, sia verso le ore otto di sera, dietro d' averla cosparsa di gesso anidro stacciato ed in piccola quantità.

Il pigiatoio è costruito in muratura, è di forma rettangolare o quadrata, di lato medio m. 4 e di altezza m. 1 o di m. 1,75, col pavimento lastricato a grana ordinaria e colle pareti rivestite d'intonaco di malta idraulica costituita di matton pesto e di calce in zolle.

L' uva pigiasi coi piedi da due o più contadini ai quali si dà spesso da mangiare per tutta la durata del lavoro, sino alla estrazione del mosto dalla tinaia. L' ufficio dei

quali consiste nel pigiar l'uva e nel sottoporne la pasta alla pressione dello strettoio; nello estrarne le vinacce e gettarle come roba inutile fuori del palmento, e nell'estrarre il mosto dalla tinaia e numerarne il volume. Oltre al mangiare ricevono pertanto costoro L. 1,27 ciascuno per ogni giornata, dopo che hanno riscosso il prezzo delle palmentate fatte dagli inquilini, ciascuna delle quali pagasi L. 5,95 o L. 6,80 secondochè il palmento trovasi con fossato o senza.

Due qualità di vini si fabbricano al presente in Nissemi: i vini neri (schiuma rossa) ed i vini comuni o rossetti; quelli servono al commercio di esportazione e questi al consumo interno. I vini schiuma rossa, sono razzenti ed igienici, i vini comuni sono poco o niente resistenti ai lunghi viaggi di terra ed ai trasporti per mare e sono, a differenza dei primi, alcoolici molto.

Due sono pertanto i metodi di vinificazione in uso presso di noi, ed eccoli brevemente descritti.

1.º Quando il vino vuolsi nero, si scelgono possibilmente tutte le qualità di uve nere, si pigiano e si fanno passare in altro recipiente detto fossato, di costruzione simile al pigiatoio, di superficie variabile dai Mq. 6 ai Mq. 20, dove il mosto resta per la durata di due giorni siderei all'aria libera, insieme ai graspi ed alle bucce, per subire la prima fermentazione e passare quindi nella tinaia. La quale è un recipiente aperto, di livello sottostante ai due primi, di superficie variabile in rapporto al fossato, ed incavato entro terra alla profondità media di m. 2. In principio della fermentazione del mosto nel fossato, i graspi e le bucce subi-

scono un po' per volta la pressione dello strettoio, il quale è posto in modo che il mosto colato va dentro apposita canaletta e si getta nella tinaia. Dove si mescola al mosto del fossato, a cui dà un colore nerastro, cancellando il colore rosso cupo che presenta prima della mescolanza.

Lo strettoio è di legno o di ferro: quello è antico ed ordinario, richiede un palmento spazioso ed agisce come una semplice leva di secondo genere, questo è abbastanza conosciuto nelle sue varie applicazioni e nel suo meccanismo, laonde tralascio di descriverlo, aggiungendo però ch'è stato da pochi anni introdotto, ma non è ancora generalizzato nei palmenti.

2.<sup>o</sup> Quando il vino vuolsi rosso o comune, si pigia ogni sorta d'uva, dopo di che si fa passare dal pigiatoio nella tinaia, e le bucce ed i graspi nello strettoio per la durata di un giorno sidereo, frattanto che il mosto della tinaia viene estratto e portato in cantina dentro otri.

Lo stesso metodo sieguesi per la fabbricazione di non pochi vini bianchi ordinarii e di quelli detti *solicciati*, con questa differenza che, pei primi si sceglie ogni qualità d'uva bianca e si passa al pigiatoio, ma per questi ultimi si sceglie una data varietà di uva bianca o nera, meglio assai bianca, e si lascia disseccare al sole su graticciai di canna per la durata di 6 a 10 giorni. Quindi si passa al pigiatoio s'è una notevole quantità, ma s'è poca, si getta in un vaso di legno dove si tolgono i graspi e si frantumano colle mani le bucce. Per tal modo si ottengono una qualità di vini rosetti

e bianchi men che ordinari per sapore e per densità, tra' quali sono famosi il vino zibibbo, il vino moscato ed altrettali.

Alcuni palmenti sono provvisti di piccoli torchi di legno o di ferro, pigiatoio e tinaia in proporzione, per la preparazione di questi vini solicchiati che si fabbricano diligentemente a cura del proprietario.

In taluni altri osservasi un congegno chiamato *forata*, riferibile alla manifatturazione dei vini neri, imperciocchè sta nel recipiente detto fossato, coll'ufficio di tenere sommersi i graspi e le bucce. Così nei palmenti del cav. Lucio Iacona e del cav. Tommaso Marsacchio.

Il mosto portato dalla tinaia in cantina dentro otri, va trattato allo stesso modo, sia esso di qualità nero o pure rosetto.

La cantina è una stanza costruita nel basso delle case, o pure attaccatamente al palmento, con esposizione a tramontana e pavimento lastricato costruito da metri 1. a m. 2,50 al disotto dell'ordinario livello del terreno soprastante, affinchè l'aria vi possa liberamente circolare, senza che la media temperatura si possa aumentare dai 10 ai 12 centigradi. Nella cantina si collocano le botti dove si versa e conserva il vino immediatamente dopo che viene estratto dalla tinaia.

Le botti son delle vere *botti a tenuta*, dell'ordinaria capienza di 8 a 20 ettolitri, composte di doghe di legno, cocchiume al di sopra e mezzule nel fondo di prospetto, che serrasi al battente. Giacciono disposte in fila, di contro alle pareti dei muri, su sedili murati

o su lastroni di pietra forte, mai raramente su semplici sedili con piumaccioli. Le botti vengono dogate dal bottaio e ricollocate a posto anticipatamente ai lavori della vendemmia. Poscia, dopo che si è chiuso con tappo il cocchiume, vengono aromatizzate con pampenate e stufe, operando dal mèzzule, e poi zolforate e serrate ermeticamente collo sportello, insino al momento in cui si leva il tappo del cocchiume, per riempirle interamente di mosto.

Nel quale stato si lasciano un mese almeno, per dare al mosto il tempo di fermentare o meglio eseguire in pace la sua grande trasformazione, lenta nelle qualità tannate e rapida nelle qualità rossette, e l'una e l'altra con intensità variabile in relazione all'ambiente ed alla quantità e qualità del vino.

Terminata la fermentazione, si chiude ermeticamente il cocchiume con tappo di sughero coperto con malta di gesso.

Agli 11 di novembre, festa di San Martino, si spillano le botti di poca capienza e si osservano i vini nuovi che trovansi di già chiari. Si comincia allora nelle case la vendita a minuto al prezzo di L. 0,20 o al più di L. 0,25 il litro, e per segno addizivo della canova, suspendonsi all'architrave della porta frondi di carrubbo.

Nei giorni di sereno dei mesi di gennaio, febbraio e marzo si opera il travasamento, ma con metodi vecchi anzi dannosi, perchè lasciano il vino al contatto dell'aria, durante l'operazione del travaso. Se non che, da parecchi anni a questa parte, ho visto una società

di giudiziosi bottai-travasatori, operare mediante una pompa travasatrice e guadagnare abbastanza clientela, a motivo che l'effetto della macchina provvisoriamente soddisfa.

I vini bianchi ordinarii ed i vini solicchiati, dopo il travaso, vanno imbottigliati entro damigiane e conservati in cantina, dove si lasciano spesso per lunghi anni per uso e consumo del proprietario.

Le fecce si son vendute ancora umide agli speculatori di Vittoria dai quali sono state disseccate, ridotte in pani e mandate in Francia. In quest'anno però è sorta una società niscemese ch' eseguisce qui le descritte operazioni, e vende ai commercianti di Messina le fecce ridotte in pani e disseccate.

Le vinacce non si distillano, invece si lasciano disseccare al sole, quindi separasi il seme dalla bucce, e si adoperano queste come concime e quello si dà per cibo alle galline, ai colombi ed ai maiali, non mai al bestiame.

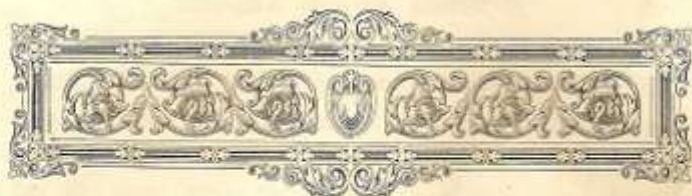
Per la distillazione dell'alcool o spirito di vino, si adoperano unicamente i vini guasti che vendonsi a basso prezzo al sig. Ettore De Maria proprietario di una buona fabbrica di spiriti in questo medesimo Comune.

In ciò consistono i due metodi di vinificazione praticati dai più ricchi e diligenti proprietari, senza tener conto dei piccoli e trascurati, i quali il più delle volte non sanno ciò che si facciano. Cotali metodi non sono i migliori, senza dubbio, perchè i vini rosa spesso guastansi in estate, ed i vini neri raramente toccano il 13° grado di densità, mentre potrebbero tutti rag-

giungerlo, migliorando i metodi ora in uso, i quali non sono ancora i più acconci, per quanto progredita ci sembri l'industria dei vini. Forse uno dei principali ostacoli ai desiderati miglioramenti anzidetti, in quanto concerne il viticoltore paesano, consiste nell'essere la fabbricazione del vino un'industria speciale dei proprietari dei poderi o dei produttori immediati delle uve, e non oggetto di speciale industria. Difatti tutta quella gran quantità di mosto che vendesi ad ogni anno mentre fermenta nella tinaia, vien trasportata dai compratori in Terranova ed in Vittoria; tuttavia i nostri vini neri sono avidamente cercati per l'estero dai commercianti di Terranova e di Vittoria, dove spacciansi mescolati ad altri, sotto il titolo di vini di Scoglitti.

La media produzione del mosto di Niscemi raggiunge i ventiquattro mila ettolitri, ed aumenterà di molto in progresso di tempo. Pertanto fo voti acciocchè non fallisca la costituzione di una patriottica società enologica niscemese, allo scopo, di fare una speciale industria dei vini che sono buoni e sinceri, e di accreditarli all'estero col nome proprio, impiantando una grande cantina allo scalo marittimo della vicina città di Terranova.





## MONOGRAFIA DEGLI AGRUMI

---

**S**IN dai primi tempi della loro propagazione in queste regioni, gli agrumi diedero un risultato piuttosto mediocre rispetto a quelli della vicina provincia di Catania, perchè questo clima, quantunque poco disti dal Mediterraneo e sia caldo, è però saltuario, e perchè anche non si pose mai la più seria attenzione alla giusta scelta del sito ed alla quantità d'acqua occorrente per le frequenti irrigazioni durante le stagioni calde. Tuttavia dovette esser grande il piacere che provarono i proprietari nel propagarli, dopochè, superando le difficoltà di viaggio e di comunicazione, ebbero a vedere i belli agrumeti degli altri luoghi dell'isola ed a convincersi della loro rendita netta, non certo trascurabile. L'ulivo,

la vite ed il frumento dovettero cedere il posto all'arancio nei buoni terreni del Piano, dove fu possibile trovare qualche sorgente naturale d'acqua, e giardino si chiamò ogni grande e piccolo agrumeto, come la più bella e insieme la più economica coltivazione di allora. Imperocchè le nostre arancie, quando non fossero danneggiate dalle grandini, allora più frequenti, e dai geli concorrevano come quelle veramente ottime dei dintorni dell'Etna, ad ornare i più rinomati mercati d'Europa e d'America principalmente, di cui la potenza economica era allora nascente e serviva di eccitamento ai produttori del vecchio Continente, come ora che ha raggiunto il suo massimo grado di sviluppo, riesce invece di scoraggiamento e di gravissimo danno. Cioch'è anzi la causa della terribile crisi agraria che si lamenta e che si combatte con forze certo inferiori da costoro, e sulla quale l'agricoltore meridionale dovrebbe frattanto soffermarsi per innovare con prudenza, conciossiachè le fasi della vita son varie e diverse, e compionsi così brevemente, da concedere appena il tempo di meditare sul passato, mentre si svolge tra le fitte tenebre il programma dell'avvenire!

#### Varietà dell'arancio

Chiamasi arancio il vero *citrus aurantium* che prende il nome di *portogallo* allorchè il suo frutto partecipa della dolcezza dell'arancia propriamente detta e della forma dell'arancia così detta di Nizza, la quale qui di-

cesi invece *arancia di Palermo*. Poco numero di alberi m'è accaduto di osservare della varietà così detta di Malta, o come qui dicesi *arancio sanguigno*. I cedri sono rari ma ricercati, e così dicasi dei bergamotti di cui non si potrebbero utilizzare i fiori nè la corteccia, perchè qui è sconosciuta l'industria delle essenze. Piglia invece incremento la coltivazione della *lima* e del *limone*, detti cioè *limone* quella varietà e *limone lunario* questa, perchè porta frutto a periodi continuati, quasi ad ogni rinnovarsi delle fasi lunari di tutte le stagioni, meno che della invernale.

#### Terreno, concime e propagazione dell'arancio

Ognun sa che bisogna trovare un terreno sciolto e fresco per l'impianto di un agrumeto, ma non tutti hanno ancora compreso che, alle qualità fisiche, vogliono aggiungersi le chimiche, tra cui devono predominare la calce e la potassa che si trovano meglio in un concime speciale, e forse di minore spesa di quella che richiedesi per gli ordinari concimi lasciati al sole a disseccar parecchio tempo.

La propagazione dell'arancio si effettua per seme prendendo quello dell'arancio amaro ch'è meno soggetto a malattie e di più sicuro risultato, e seminandolo d'inverno in un terreno di già preparato e soffice, che dovrà servire anche di piantonaio. Dopo la semina, s'irriga il terreno ad ogni tre giorni, e si sarchia da quattro a cinque volte l'anno, eseguendo la prima sarchiatura

quando la tenera pianta s'è sollevata dieci centimetri dal suolo, la seconda dopo un mese, o a periodi di due o tre mesi le altre, secondo il bisogno. S'innesta a tre o quattro anni nel piantonaio, a scudetto, in quel tronco che abbia raggiunto un diametro di due centimetri almeno, e, dopo parecchi anni, si trapianta a domicilio, nel mese di gennaio, entro buca di forma piramidale tronca, ordinatamente scavata. La semina in casse e la coltivazione per talea e nei vasi non si conoscono, perchè si coltiva l'arancio ad albero ed all'aperto, senza spalliera contro muri, o contro pilastri appositamente costrutti. Il terreno viene ordinato in quinconce distanti m. 4,12 da centro a centro, cosicchè un ettaro di terreno ne può contenere 560, pur rimanendo tra l'una e l'altra pianta uno spazio libero che permetta la cultura del terreno sottoposto, nonchè la coltivazione di talune piante ortalizie, che si tengono due metri distanti dal pedale, affinchè non danneggino l'arancio colla loro ombra e coll'approfondir di molto le radici. Indispensabile è nella stagione calda la irrigazione, incominciando la prima nel mese di aprile e terminando appena dopo avvenute le prime piogge autunnali, ciocchè ordinariamente si verifica nei primi giorni di settembre. S'irriga dove ad ogni otto e dove ad ogni quindici giorni, secondo la composizione fisica del terreno, sia esso cioè sciolto od argilloso, e secondo i segni che ne dà la pianta, di cui è sicuro indizio di mancata irrigazione la foglia leggermente piegata od avvizzita.

Le acque d'irrigazione sono sempre raccolte entro vasche, d'onde, per mezzo di canali in muratura nelle

lunghe distanze, e di semplici fossetti di scolo, detti *saiuni*, nelle corte, vanno guidate nelle aiuole o negli scaglioni in cui è la pianta, incominciando ad irrigare appena levato il sole o tre ore prima del tramonto. La irrigazione si fa per imbibizione rapida direttamente alla ceppaia, senza sapere che d'umidità bisognano le radici più sottili, le quali se ne stanno lontane da quella, ma sono i veri succhiatori. Laonde l'esperienza insegna che l'arancio, accanto alla buona coltivazione di basse piante ortalizie, vegeta benissimo, perchè di essa traggono vantaggio le radici più sottili della pianta. Il taglio degli agrumi, detto qui *rimonda*, si fa eseguire dopo la raccolta del prodotto, in febbraio, a periodi di due o tre anni ed anche di quattro. Si adopera la forbice ed il falchetto nei piccoli tagli, e la scure nei grossi.

#### Raccolta

La pianta incomincia a portar frutto verso il quinto anno di sua vita, e la raccolta si eseguisce variamente nei mesi di gennaio, febbraio e marzo; l'arancio avutosi, non dal piantonajo proprio, ma per mezzo dei trafficanti di Mazzara, mette frutto al sesto anno. Al primo anno di frutto l'arancio ne matura da 10 a 12; al secondo da 30 a 40; al terzo anno circa 100; ai dieci anni 500; ai venti 1500; ed ai trenta ne matura perfino 4000. Immensi danni arrecano i geli così all'albero come al frutto, ma l'agricoltore vi porta possibilmente riparo cuoprendo i piccoli arboscelli con canne e giunchi, abbruciando della paglia di sotto ai grossi

alberi, ed irrigandoli tutti, grandi e piccoli, verso lo spuntar del sole, affine d'impedire che il gelo si faccia prolungato al coperto di essi.

#### Vita e sue malattie

La vita dell'arancio è lunga: sorge incontestato che l'agrumeto del Fico (nell'ex-feudo Ulmo) fu materia di dotazione nel 1737, ed ancora sussiste, sebbene abbastanza ridotto, perchè si è trascurato di riparare al lento deperimento delle piante, le quali sono molto fruttifere.

Difficile mi riuscirebbe descrivere tutte quelle malattie dalle quali l'arancio addimosta di essere afflitto nei diversi stadi di sua vita; ma non tacerò delle più dannose, che sono il mal di gomma e la cagna. Alle quali qualcuno ha creduto di riparare, spalmando uno strato di latte di calce sul fusto e sui rami, per impedire lo aumento del male dalla parte esteriore; altri invece ha pensato alla cura interna, curando cioè direttamente le radici. E per far ciò, ha scalzato la terra d'attorno alla ceppaia, mettendo a nudo le radici, raschiando la gomma tra le radicette e lasciandole per due giorni all'aria libera; quindi le ha ricoperte di buon concime, e questo alla sua volta di parte della terra già escavata, ed ha terminato l'operazione irrigando a sazietà la pianta. Ma c'è chi ha questa cura inutilmente praticato, fors'anche perchè troppo tardi intrapresa; nè c'è speranza che lo agricoltore v'insista, perchè oggidì l'arancio trovasi nel novero delle coltivazioni disgraziate, a cagione della tanto nota crisi agrumaria distesamente trattata dalla

stampa dell'isola. Nelle provincie di Catania e di Messina, meno delle loro regioni montuose presso l'Etna, molti agrumeti sono stati perciò estirpati per dar posto alla vite, e chi sa quanti proprietari di mia vecchia conoscenza, abbandonata ogni speranza di avvantaggiamento, imiteranno l'esempio fra non guari, se quella crisi non sarà scongiurata!





## MONOGRAFIA DELL' ULIVO

---

**A**BBIAMO tre specie di ulivo, cioè: l'oleastro, l'olivastro e l'ulivo domestico.

L'oleastro nasce spontaneo nei boschi e nei prati e produce ad ogni anno frutto minuto, amaro ed abbondante, con drupa piccolissima e poco carnosa. Esso diviene ulivo domestico mediante l'innesto e la buona cultura.

Si trovano pure in quei terreni incolti alcune varietà di oleastro, così bene sviluppate e di frutto così carnoso, che sembrano provenire da ulive domestiche fortuitamente disseminate nel suolo; infatti hanno il medesimo portamento dell'ulivo domestico e sono coltivati con successo sotto la denominazione di *olivastri*, a di-

stinzione dell'oleastro, il quale nasce abbandonato a se medesimo in mezzo ai cespugli.

A misura che ci allontaniamo sempre più dalla marina di Terranova e ci avviciniamo ai monti, s'incontra qualche oleastro allo stato nano, tra le piante di camerope; poscia di più grande sviluppo a m. 100 sul livello del mare, tra le camerope ed il lentisco, e finalmente di regolare vegetazione ed in numero quasi infinito nell'exfeudo Nobile, tra le querci, i rosmarini, le ginestre ed i pini marittimi del bosco tuttora esistente, o pure innestato e colla terra dissodata d'attorno al pedale, nei terreni concessi a livello. Procedendo di poi verso NE., vediamo che all'oleastro si va man mano sostituendo l'olivo domestico bene sviluppato e robusto, sino a formare quasi una coltivazione speciale nei terreni di Piradisa e Banco dell'exfeudo Cutugno di Nissemi, a km. 10 dal mare, ed a m. 300 sul livello di esso. E da queste regioni estendersi agli exfeudi Nissemi ed Apa, a m. 380, ora ad ulivo semplice, ed ora consociato al fico d'India, al carrubbo, alla vite ed al mandorlo nelle regioni omonime, insino all'exfeudo Vituso, in cui adesso è divenuto raro abbastanza. E finalmente scomparire dagli altri terreni di Nissemi questa bella ed importante coltivazione arborea, per ricomparire rigogliosa nella tenuta Mautana a km. 10 NO. di Terranova, e nei vicini territori di Butera e di Mazzarino ad una maggiore altezza sul livello del mare.

Varietà, propagazione, impianto  
e cure di coltivazione dell'ulivo domestico

---

Le principali varietà dell'ulivo domestico sono: l'ulivo *cevaio* pei terreni aridi, e l'*oglialaio* ed il *bianchetto* pei terreni umidicci. Si propagano mediante l'innesto degli oleastri che si estirpano allo stato giovane e si trapiantano o nel terreno addetto per l'uliveto, o nel piantonaio, come osservai nell'exfeudo Pozzillo. L'innesto si fa generalmente a spacco nei mesi di dicembre, gennaio e febbraio, su quegli oleastri che abbiano raggiunto almeno l'età di tre anni; ma se il paziente trovasi nel piantonaio, vi si lascia ancora qualche anno dopo l'innesto per rinforzarsi. Così facendo per tradizione, l'ulivo trae qui vita più che secolare, emette di continuo giovani rampolli dal pedale, e raggiunge l'altezza dai quattro agli otto metri, siccome ne osservai parecchi in qualche bosco, prima che li avesse raggiunto la scure del carbonaio.

L'ulivo si accomoda in tutti i terreni, fin nei più sterili e poco profondi, ma preferisce quelli argilloso-calcarei e freschi agli arenari. Per l'impianto di un uliveto si sceglie un buon terreno fresco e smosso per due arature almeno, e si disegnano su di esso tanti filari orizzontali equidistanti m. 10, ed altrettanti simili ortogonali determinati da cannuce situate a piombo, una per ogni punto d'incontro delle due linee. Così la figura del terreno risulta divisa o in tanti quadrati di m. 10,00 di lato, se le due anzidette linee furono disegnate ad

angolo retto, o invece in tanti rombi coi vertici nelle cannuce. Sui punti con queste fissati si scavano le buche, profonde m. 1,28 (5 palmi), di forma piramidale tronca, colla base capovolta, in cui il lato della base maggiore sia di m. 1,03 (mezza canna), e quello della minore m. 0,52 (due palmi). Sul fondo di ciascuna buca si distende un po' di concime e vi si pianta nel mezzo l'arboscello, intorno a cui si getta e ricalca la terra scavata, finchè la buca è ricolma. Poscia si protegge la pianta con frondi spinose o con foglie di aloi, allo scopo di preservarla dai danni del bestiame, e si costruisce attorno ad essa un'aiuola del diametro di m. 4 circa, al fine di mantenere, per quanto sia possibile, la umidità del suolo e di tenere anche a distanza le coltivazioni accessorie tra gl'interfilari.

Le susseguenti cure di coltivazione consistono nello arare due o tre volte l'anno leggermente il terreno, affinchè vi si possano seminare dei cereali, ove altra pianta arborea non ne occupi il posto. Non perciò vengono concimati gli ulivi, nè mai con sovescio, chè anzi si ricalza la terra di troppo presso del pedale, e se negl'interfilari furono seminati dei cereali, nessuna sarchiatura si pratica dopo che si son mietuti, diretta a far circolare tra le radici l'aria e la luce. Si taglia l'ulivo nell'inverno, a periodi triennali, e si assoggetta tutto ad un tratto a numerosi tagli che lo denudano ed immiseriscono.

La scienza non ha ancora pronunziato l'ultima parola intorno alle cure di coltivazione dell'ulivo, le quali lascia perciò sorreggere ancora dalla esperienza locale;

laqualcosa però non ci autorizza a riporre cieca fiducia nell'agricoltore della nostra zona, il quale è ancora pregiudizioso ed ignorante. Laonde bisogna porre a disamina i dettati della sua esperienza, e, se sono erronei, correggerli coi lumi della scienza e con logici ragionamenti. Così ad esempio, l'ulivo ha la tendenza di emettere di continuo rampolli dal pedale e molti succhioni verticali alla superficie del fusto; dunque bisogna toglier via gli uni e gli altri continuamente e non rincalzar la terra presso del pedale, perchè favorisce lo spuntar dei polloni. L'ulivo soffre quando vegeta su terreno secco, dunque niente seminazione di cereali negli interfilari, o poche e, dopo la mietitura, fa d'uopo concimare il terreno e zapparlo, affinchè possano bene circolare tra le radici l'aria e la luce ed attirare l'umidità atmosferica. L'ulivo porta frutto nei rami giovani e mette numerosi e folti rami nel centro, intanto che ha bisogno che tra' suoi rami circolino in abbondanza l'aria e la luce; dunque l'attento agricoltore deve agevolare con diligenza la produzione dei rami giovani, eliminare i rami secchi e favorire di continuo l'aereazione del tronco ascendente. D'onde la ragione del taglio, il quale perciò deve eseguirsi ad ogni anno dopo la raccolta, limitato dal fine per cui si eseguisce.

Col taglio si dà anche all'albero diverse forme, tra cui due più spiccate che sono quella di *cono* e quella *a lembi*: tra le due a me pare che questa sia la migliore, mirando con essa ad impedire il crescere dell'albero in altezza, ed a favorire invece il distendersi dei rami giovani verso terra, i quali in tal guisa si caricano di molto frutto.

Siccome poi il ramo si taglia quando è secco, fa d'uopo tagliarlo tutto sino alla congiuntura, ed in direzione normale, affinché l'umidità non lo danneggi, penetrando per la parte scoperta dal taglio. Il quale tuttavia arreca indebolimento alla pianta, dunque deve questa rinforzarsi colle opportune concimazioni, ma con concime speciale, com'è quello di cui son parte integrante le stesse foglie cadute dall'albero e simili.

#### R a c c o l t a

L'ulivo mette meravigliosa fioritura verso il mese di aprile, ma essa disgraziatamente si perde per contrasti atmosferici e per la siccità, che sono le principali cause per le quali si ottiene una mediocre raccolta ad ogni due o tre anni, ed una buona ad ogni sei. Le ulive vengono raccolte immature appena dopo terminata la vendemmia, allo scopo di preservarle dai furti campestri e dai danni degl'insetti e del bestiame. La raccolta si fa a colpi di pertica, che sono causa di distruzione dei giovani rami e di grave danno alla fioritura dell'anno seguente. Le ulive vengono poscia portate al trappeto ed ammassate in casotti chiusi, detti *catameni*, dove, quando vi si lasciano molti giorni, fanno le muffe e danno olio di cattiva qualità.

**Malattie dell' ulivo**  
—

Il maggior danno proviene all'ulivo a causa della siccità. Le concimazioni e le ripetute sarchiature potrebbero forse rendere ad arte più precoce la grande migliatura dei nostri ulivi, e garantirci un regolare prodotto a ciascun anno. Ma purtroppo è tardi, perchè l'ulivo si è fatto raro in questa zona, a causa della sua poca produzione; la scure del carbonaio ne l'ha distrutto, dando posto alla vite, e, se così continueranno le cose, non avremo più ulivi fra un decennio.





## MONOGRAFIA DEL CARRUBBO

---

**L**e carrubbo (*Ceratonia Siliqua*) è qui coltivato con bel successo ed è una delle coltivazioni arboree principali dopo l'ulivo, su cui avrà il sopravvento. Si propaga per semi, cresce attempato in qualunque terreno e s'innesta a pezza all'età di otto anni o dieci. Resiste benissimo ai contrattempi atmosferici, ed assicura un ricco prodotto biennale ricercatissimo per l'estero e pel commercio di piccolo cabotaggio.

Un albero mediocre, che cuopra in proiezione orizzontale due are di terreno, dove predomini l'elemento calcareo, rende di netto L. 50 ogni due anni. E dire poi che dopo la raccolta, non si zappa il terreno che lo alimenta, nè gli si recidono al pedale i polloni, nè tanto meno recidonsi a tempo debito i suoi rami intristiti.

Dannose conseguenze della crassa ignoranza dell'agricoltore!

Il carrubbo emette più specialmente rami che protendono grandemente verso terra e che producono assai di più dei rami che vanno in alto. Il frutto vien raccolto quando il peduncolo è secco e si stacca da per se stesso dal ramo, sebbene alcuni contadini lo raccolgono molto prima nelle loro limitate proprietà. Dopo che è stato raccolto si lascia al sole parecchi giorni ed infine si conserva in siti asciutti, tra la paglia. Una grande quantità si vende da L. 5 a L. 6 il quintale metrico agli speculatori di Terranova che l'esportano per via di mare; ma in questo caso la carrubba non viene al sole essiccata perchè vendesi appena è stata raccolta, spesso immatura. La vita del carrubbo è secolare.

Un bello ed esteso carrubbeto sorgerà fra un decennio nel nostro territorio, nella contrada Stizza dell'ex-feudo Vituso, dove il carrubbo ha mostrato di crescere rigoglioso a segno da superare al doppio la vegetazione di altri carrubbi piantati a tempi eguali nelle differenti contrade del nostro territorio. E noi dobbiamo rallegrarcene, perchè si accresce con gran profitto la vegetazione arborea nei terreni di pendio. La qual cosa torna anche indirettamente a favorire l'umidità del suolo e l'igiene, in tempi in cui non si vede altro che disboscamenti, a distruzione di tutto quanto la natura aveva providamente accumulato per le pendici e sui piani.



laonde è stata la sola specie coltivata pel commercio, siccome è stato detto. La seconda, cioè la spinosa, porta spine numerose e forti sull'epidermide del frutto poco carnoso, ed altre lunghe e robuste sulle pale. Per questa proprietà viene adoperata come siepe viva nei fondi rustici, attorno ai quali costituisce essa sola una temuta muraglia.

La prima varietà ha nome di *Opuntia ficus indica*, la seconda *Opuntia Amyclea*. Il frutto di quest'ultima serve di speciale nutrimento agli accattoni ed alle povere contadine che mancano di lavoro e di pane dopo la messe nelle cattive annate, perchè sporge colla siepe sulle strade pubbliche, e diventa oggetto del primo occupante.

#### Impianto, cure di coltivazione e prodotto

Nel mese di aprile si scavano dei fossi pel lungo o pel largo del terreno, e spesso interpolatamente, interrompendo cioè con fossetti di traverso la monotonia dei lunghi e conservando tra l'uno l'altro una distanza di metri otto.

I fossetti hanno forma trapezoidale, di base M. 0,60 in media e di altrettanta profondità. Lungo un lembo di essi si dispongono le pale da trapiantarsi, già divelte dai germogli più teneri e più belli di buoni fico d'India, e costituite di pale doppie o triple su di uno stelo appiattito. Si lasciano in quella posizione giacere e diseccare al sole per un tempo maggiore di 15 giorni, elasso il quale, cioè coincide nel mese di maggio,

si cosparge di stallatico o di terra smossa il fondo dei fossetti e si eseguisce lo impianto. A tal uopo si dispongono gli steli alla distanza di m. 0,50 l'uno dall'altro, se vogliono collocare di fronte, la qual cosa meglio si addice ai fossetti di traverso; o pure mettendo gli steli in fila in modo che si tocchino continuamente, e questa disposizione meglio si addice ai fossetti longitudinali. Nell'uno o nell'altro modo collocati, si riempie il fosso di terra mano mano che si eseguisce l'impianto, coll'aiuto di un ragazzo che trattenga in direzione verticale gli steli. Infine si zappa il terreno d'attorno per la prima volta dopo l'impianto anzidescritto e per una seconda ed ultima in autunno, e tra l'un filare e l'altro si seminano cereali o si piantano alberi da frutto.

Il fico d'India mette subito radici, aumenta rigoglioso i rami della sua parte ascendente e dà frutto al terzo anno. Vive lungamente, ma conviene dai 30 anni in su rinnovarlo, perchè altrimenti gli steli secchi ed infruttuosi si aumentano di molto in larghezza ed altezza, a danno della circolazione dell'aria nelle vegetazioni erbacee. Invece, atterrando le vecchie ed alte piante, disegnansi in altra direzione i fossetti, quelle adoperansi come ingrasso del nuovo piantamento e del terreno all'intorno, il detto piantamento si eseguisce con poca spesa, e questa medesima viene compensata dalla maggior produzione dei cereali che si seminano negl'interfilari in larga scala per tutto un triennio.

Un ettaro di fichidindieto nell'ex-feudo Niscemi, coltivato ad economia rende di sicuro al quarto anno L. 50,

ed all'ottavo anno può dare un prodotto netto di L. 200. Il frutto, oltre che è richiesto in paese, è poi evidentemente ricercato dai Terranovesi a caro prezzo, sia che vengano essi medesimi a comprarselo, sia che si trasporti al loro mercato.





## MONOGRAFIA DEL FICO

---

**I**L fico (*Ficus carica*) si trova qui sempre consociato alla vite e, per eccezione, in qualche orto.

Ben vegeta in questo clima nei siti soleggiati, emette numerosi rami, e raggiunge talvolta metri sei d'altezza, ma l'altezza normale è di tre metri, nel qual caso si estende di molto in proiezione coi suoi folti rami.

Il fico si propaga per polloni che si estirpano col tallone dal pedale di un fico robusto, in autunno. Si piantano entro fossi appositamente scavati della profondità di m. 0,60, lasciando sempre fuori m. 0,30 di talea con gemma.

Qualche volta si propaga per innesto, innestando sul ficastro o su di una qualunque varietà di fico, ma la

propagazione per polloni è generalmente adottata perchè è più facile e più sicura, e perchè non importa la spesa dell'innesto.

Il fico piantato per polloni mette facilmente radici e foglie, fruttifica in capo a tre anni, e diventa albero regolare a dieci anni, specie se fu piantato su terreni freschi cui esso predilige.

I fichi primaticci, i veri fioroni, son qui detti *prima mano*; maturano verso i primi di luglio e durano 15 o 20 giorni al più. Nel mese di agosto ricompaiono a maturità i fichi autunnali, che sono qui detti *dell'ultima mano*: se ne raccoglie per tutto il mese di settembre copiosamente, se lo scirocco o le piogge non li danneggiano.

Di questo frutto si fanno i fichi secchi che si conservano per l'inverno nelle famiglie agiate, ma non se ne esporta, essendo in ogni vigna limitato il piantamento ai bisogni del proprietario; anzi noi si comprano i fichi secchi buoni ed a più basso prezzo dai Caltagironesi.

E qui non è fuor di luogo far notare che il vignaiuolo, dopo che ha raccolto i frutti primaticci del fico, sospende ai rami di esso un infinito numero di fichi verdi ed immaturi raccolti dalla *ficulnea selvatica*, senza dei quali i fichi autunnali cadrebbero a terra interamente, prima di pervenire a maturità.

## V a r i e t à

Le varietà di fico che qui si coltivano sono:

1. La fico *bifara*, che è la più ordinaria, carattere principale della quale è il frutto rosso allo interno: questa è una fico primaticcia;
2. La fico *melinciana*, che ha il frutto azzurro nello interno e piriforme;
3. La fico *cubaitara*, che rassomiglia alla *bifara*, ma di cui è più minuta e più tardiva a maturare;
4. La fico *fracazzana* bianca e nera: essa è di color nero alla superficie, ha frutto delicato e gradito, bianco allo interno, di forma simile alla *bifara*;
5. La fico *palermitana* o *ficastro*, che ha il frutto bluastrò allo interno e della forma di una callotta sferica depressa, o pure bianco allo interno dalle medesime forme. Questa è la fico autunnale tanto abbondante e di cui si fanno i frutti secchi.





#### NOTA A COMPLETO

---

**G**ccoci così al termine della Parte prima, in cui ho compendiato co' suoi pregi e co' suoi molti difetti tutto un sistema che, sebbene universale nel circondario di Terranova, piglia nome dal paese in cui nacqui e risiedo, perchè in esso si afferma per fertilità di terreno, varietà di prodotti, dolcezza di clima, e metodo di vita delle classi lavoratrici. Desidererei però che anche da questo paese parta il segnale di perfezionamento del vecchio ed erroneo si-

stema. Ondechè faccio appello al patriottismo di quel chiaro ingegno che presiede l'Amministrazione comunale di Niscemi per giusta onoranza resagli dal Governo del Re, e che nella dedica di questo libretto occupa meritamente un posto, tra un insigne e sventurato Professore nostro concittadino ed un Vecchio illustre, benemerito delle scienze e di virtù cittadine, che onora la città di Caltagirone. Egli, adunque, che tanto apprezza e conosce questo ramo importante della nazionale industria, e che trovasi a capo di un' eletta schiera di Amici, potrà, col sussidio delle forze loro, avviare a miglior fortuna l'Agricoltura niscemese ed ottenere larghe concessioni sì dalla Provincia come dal Governo.

FINE

DELLA PARTE PRIMA



## INDICE

|   |             |     |
|---|-------------|-----|
| <i>Dedica</i> .. .. .                                   | <i>Pag.</i> | v   |
| <i>Ai Lettori</i> .. .. .                               | »           | vii |
| NISCEMI E IL SUO TERRITORIO REALE .. .. .               | »           | 11  |
| MONOGRAFIA DEL FRUMENTO .. .. .                         | »           | 23  |
| Scelta del terreno e suo preparazione .. .. .           | »           | 26  |
| Semina .. .. .  | »           | 28  |
| Cure di coltivazione .. .. .                            | »           | ivi |
| Mistitura .. .. .                                       | »           | 29  |
| Trebbiatura .. .. .                                     | »           | 30  |
| Prodotto .. .. .  | »           | 31  |
| MONOGRAFIA DELL'ORZO .. .. .                            | »           | 33  |
| MONOGRAFIA DEL COTONE .. .. .                           | »           | 35  |
| Scelta del terreno per la coltivazione del cotone —     |             |     |
| Specie e varietà di esso — Suo adattamento ai terreni » |             | 36  |
| Rotazioni agrarie del cotone — Semina e lavori pre-     |             |     |
| paratori — Raccolta .. .. .                             | »           | 39  |
| Malattie del cotone .. .. .                             | »           | 44  |
| Sgranellamento .. .. .                                  | »           | 45  |
| Durata della pianta .. .. .                             | »           | ivi |

|  |      |     |
|--|------|-----|
| MONOGRAFIA DELLA VITE .. .. .                          | Pag. | 47  |
| In quali dei nostri terreni vegeti la vite .. .. .     | »    | 51  |
| Varietà delle viti coltivate. . . . .                  | »    | 53  |
| Impianto delle viti .. . . .                           | »    | 54  |
| Cure di coltivazione. . . . .                          | »    | 58  |
| 1. La raccolta dei pali e la prima potatura ..         | »    | 60  |
| 2. La prima zappa. . . . .                             | »    | ivi |
| 3. La seconda potatura .. . . .                        | »    | 61  |
| 4. La seconda e la terza zappa .. . . .                | »    | 62  |
| 5. La palatura .. . . .                                | »    | ivi |
| 6. La sarchiatura e la spampinatura .. . . .           | »    | 63  |
| 7. La zolfata. . . . .                                 | »    | ivi |
| 8. L'impepulationatura .. . . .                        | »    | 64  |
| 9. La sarchiatura .. . . .                             | »    | 65  |
| 10. Lo sfrondamento .. . . .                           | »    | ivi |
| 11. Concimazioni periodiche .. . . .                   | »    | 66  |
| Mezzi seguiti per la propagazione parziale delle viti  |      |     |
| in Nisicemi .. . . .                                   | »    | ivi |
| Vendemmia .. . . .                                     | »    | 68  |
| Prodotto .. . . .                                      | »    | 70  |
| Durata. . . . .  | »    | ivi |
| METODI DI VINIFICAZIONE ADOPERATI IN NISICEMI .. . . . | »    | 73  |
| MONOGRAFIA DEGLI AGRUMI .. . . .                       | »    | 81  |
| Varietà dell'arancio. . . . .                          | »    | 82  |
| Terreno, concime e propagazione dell'arancio. . . . .  | »    | 83  |
| Raccolta .. . . .                                      | »    | 85  |
| Vita e sue malattie. . . . .                           | »    | 86  |
| MONOGRAFIA DELL'ULIVO .. . . .                         | »    | 89  |
| Varietà, propagazione, impianto e cure di coltivazione |      |     |
| dell'ulivo domestico .. . . .                          | »    | 91  |
| Raccolta .. . . .                                      | »    | 94  |
| Malattie dell'ulivo .. . . .                           | »    | 95  |
| MONOGRAFIA DEL CARREBBO .. . . .                       | »    | 97  |