

**UNIVERSITÀ DI CATANIA
FACOLTÀ DI LETTERE E FILOSOFIA**

DIPARTIMENTO DI SCIENZE DELLA CULTURA, DELL'UOMO E DEL
TERRITORIO

DOTTORATO DI RICERCA IN STORIA
(STORIA DELLA CULTURA, DELLA SOCIETÀ E DEL TERRITORIO IN ETÀ
MODERNA)
XXIII CICLO

Annamaria Grasso

**Sociabilità e convivialità dell'aristocrazia
siciliana nell'età dei Borbone. Luoghi, cibi,
riti.**

TESI DI DOTTORATO DI RICERCA

Coordinatore: Chiar.mo Prof. Enrico Iachello

Tutor: Chiar.mo Prof.

Stefania Rimini

TRIENNIO ACCADEMICO
2007-2010

In memoria di Antonio Coco

Più che un professore, un amico, che mi ha seguita con pazienza, cortesia e quella sua naturale e non artefatta signorilità che tutti gli riconoscevano. La mia tesi purtroppo non sarà presentata da lui, il mio tutor, perché Antonio è prematuramente mancato pochi mesi fa. A lui va il mio ricordo grato e affettuoso nel momento in cui concludo il mio lavoro.

Annamaria

PREMESSA

Questa tesi ha come oggetto principale di studio la sociabilità della nobiltà siciliana, con un particolare riferimento a quello che riteniamo costituire uno dei suoi aspetti fondamentali, la convivialità, in un periodo storico comprendente grosso modo gli anni 'borbonici' dal 1700 al 1820 circa.

I termini cronologici sono, per gli storici, abbastanza ovvi. Con l'avvento dei Borbone sul trono di Spagna, e quindi anche di Sicilia, si avvia un processo di grande trasformazione negli equilibri politici e sociali europei, tra gli Stati ma anche all'interno degli Stati tra i ceti, e ancora una volta le nobiltà riescono ad assorbire i cambiamenti, ad adattarvisi per aumentare o sfruttare meglio i propri patrimoni e per creare nuove modalità di vita attraverso cui confermare il predominante ruolo politico e manifestare pubblicamente l'immutato prestigio sociale.

La nobiltà “dei gattopardi“, così definita in uno studio di Francesca Gallo, avvia i suoi primi passi durante le guerre di successione europee che portano sul trono di Sicilia ben quattro diverse dinastie, il che costituirà per i nobili un bel problema politico da una parte, ma dall'altra comporterà un forte rafforzamento

dei loro collegamenti internazionali grazie alla loro diffusione e dispersione nelle corti franco-spagnola, sabauda, austro-imperiale e infine siculo-partenopea, mentre permangono i tradizionali collegamenti con Roma e la corte pontificia.

La dinastia 'nazionale' borbonica ha inizio con l'anno 1734 (l'incoronazione a Palermo si svolse però nel 1735 dopo la pace con l'Austria) e si conclude nel 1860, ma alla metà circa la di questo periodo vicenda della nobiltà è radicalmente trasformata da due eventi che ne cambiano completamente natura: 1) la costituzione del 1812 con l'abolizione del sistema feudale e la creazione di un contesto legislativo in cui essa è perfettamente equiparata a tutti gli altri ceti; 2) la riforma amministrativa del 1817 che scioglie i due Regni di Napoli e Sicilia per costituirne uno nuovo, il Regno delle Due Sicilie, con Napoli unica capitale. Scompare così l'antica nobiltà del Regno e della sua capitale Palermo, ma non scompaiono le famiglie che la costituivano, alcune delle quali entrano nell'agone della lotta sociale e politica con la determinazione di rimanere protagoniste anche senza i tradizionali privilegi.

Nel corso di tali cambiamenti il vecchio sistema delle relazioni nobiliari diventa obsoleto e la stessa nobiltà deve reinventarne uno diverso anche nelle forme, nei modi, nei riti, nelle abitudini. Lo Stato e la Chiesa intervengono in questa nuova sistemazione elaborando un nuovo sistema cerimoniale di Corte, assegnando cariche, compiti, onori, patrocinando la creazione di opere pie ed enti religiosi. Ma il compito principale della reinvenzione del proprio ruolo non può che essere eseguito dalla nobiltà stessa, attraverso un sistema di relazioni sociali che certamente si fonda su una tradizione plurisecolare, ma che deve aggiornarsi e

confrontarsi con le politiche riformistiche dei governi e con la sfida di un nuovo protagonista sociale, la borghesia, che aumenta di numero e ricchezza.

Ci siamo quindi proposti di focalizzare l'attenzione non più sugli elementi politici ed economici del cambiamento, ma sulla conversione degli stili di vita e sulle nuove modalità delle relazioni sociali nobiliari. Su questi temi non esistono ancora in ambito siciliano singoli studi monografici né una diffusa produzione di saggi e articoli che possano fare da guida. D'altra parte esiste una vasta letteratura e documentazione in cui possono trovarsi 'testimonianze' di relazioni sociali o 'sociabili', o utilizzabili indirettamente a tal fine.

Si tratta in gran parte di documenti di natura letteraria, molti dei quali editi: descrizioni di feste e cerimonie, relazioni di viaggio, epistolari, memorie, componimenti narrativi o poetici.

Le fonti archiviste sono per lo più indirette: i conti di casa possono indirizzarci verso gli acquisti di cibi e oggetti che compongono gli scenari della sociabilità nobiliare, così come gli inventari, i testamenti, le sentenze per cause di eredità descrivono minutamente gli ambienti, gli arredi, i vestiti, i quadri, i gioielli, l'argenteria, i servizi da tavola o da letto e ce ne fanno intravedere l'uso, privato o 'sociale' secondo la collocazione nelle varie sale e stanze.

Si tratta di un tipo di documentazione ormai largamente disponibile negli studi sui patrimoni nobiliari, almeno da quando una nuova sensibilità 'storico-documentaria', sia delle istituzioni archivistiche che dei privati, ha fatto sì che, contrariamente a quanto accadeva in passato, una buona parte di archivi di famiglie nobiliari fosse acquisito o depositato presso gli archivi pubblici.

Sulla base di queste constatazioni, abbiamo strutturato la tesi in sei capitoli. Il primo capitolo prende in esame la recente storiografia sulle nobiltà europee e cerca di rendere conto del cambiamento dei paradigmi interpretativi, ovvero delle più importanti tappe del 'revisionismo' sull'argomento, e contiene un paragrafo dedicato al tema della sociabilità. Il secondo capitolo disegna un profilo generale della nobiltà siciliana dell'età borbonica, anche sulla base dei tentativi governativi di circoscriverne legalmente i confini, ma nello stesso tempo di ampliarli numericamente per consentire l'accesso allo status nobiliare ai nuovi ceti emergenti su cui la monarchia puntava per la governabilità del sistema e per l'acquisizione di un sempre più vasto consenso nell'area del notabilato. Il terzo capitolo è dedicato ai 'luoghi' materiali della sociabilità nobiliare (palazzi, ville, giardini, circoli, accademie, confraternite, conventi) e alla loro organizzazione e struttura, non dal punto di vista architettonico o artistico, ma delle interrelazioni tra spazi e funzioni, luoghi e loro uso sociale, e quindi come luoghi di formazione della nuova identità nobiliare. Il quarto e il quinto capitolo costituiscono il cuore della tesi, poiché propongono il complesso tema della convivialità e dell'alimentazione all'interno della festa, che è emerso come uno degli aspetti fondanti della sociabilità nobiliare in quanto suo elemento distintivo e caratterizzante. Nel sesto capitolo, consapevoli dei problemi interpretativi che essi suscitano, abbiamo riportato sinteticamente, ma diffusamente, una serie di giudizi dei viaggiatori stranieri sul modo in cui sono stati accolti dai loro ospiti aristocratici e delle impressioni che ne hanno ricavato, riuscendo ad individuare,

nella varietà delle valutazioni, alcuni temi comuni: la magnificenza ed il lusso, l'ospitalità, il livello culturale ed il ruolo femminile.

Nelle Appendici abbiamo composto dei quadri sintetici su alcuni elementi che, nella loro formulazione descrittiva, integrano e chiariscono alcuni temi trattati nel testo.

CAPITOLO I

LA SOCIETÀ NOBILIARE IN ETÀ MODERNA. PROSPETTIVE
STORIOGRAFICHE

1.1. La revisione del paradigma interpretativo

Da qualche tempo l'attenzione sulla nobiltà moderna è diventata costitutiva di nuove concezioni ed interpretazioni della storia di questo periodo¹: essa non appare più come un residuo del passato o un riflesso della volontà del principe nella costruzione dello Stato 'moderno', anzi si manifesta come un movimento generale che nasce e si sviluppa in larga parte autonomamente nel corpo sociale. Necessita quindi della formulazione di autonomi criteri di spiegazione e di interpretazione, ed appare utile fornire una configurazione di questo gruppo sociale, ancorché schematica ed essenziale, sulla base del dibattito storiografico più recente.

Fino agli anni Settanta del Novecento, infatti, una riflessione sulla nobiltà sarebbe stata affrontata con maggiori certezze di quanto non sia possibile fare oggi. Il paradigma interpretativo sul tema si rifaceva allora, anche seguendo filoni diversi, ad una comune idea della gradualità dello sviluppo storico e della sua articolazione in fasi successive. In questo ordinamento gradualistico e progressivo la nobiltà, sinonimo di feudalità, doveva in linea generale essere ascritta allo stadio cronologicamente e gerarchicamente precedente alla formazione dello Stato moderno e della rivoluzione industriale, e considerata come l'espressione di un mondo agrario, di sovranità frazionate e delegate, di gerarchia militare e di

¹ La periodizzazione tradizionale è oggi messa in discussione dagli storici che indicano fattori di continuità e rottura diversi da quelli su cui era stata fondata, ed anche gli studi sulla nobiltà presentano diversi criteri periodizzanti. Continua tuttavia ad essere convenzionalmente usata per indicare un periodo di tempo che va *grossa modo* dalla metà del XV secolo ai primi decenni del XIX.

sfruttamento sul mondo contadino, mentre Stato e borghesia avrebbero rappresentato i fattori di modernizzazione e di progresso in quanto espressione di un mondo mercantile e finanziario, orientato verso la formalizzazione di diritti tendenzialmente uguali per tutti e verso la loro gestione unitaria e accentrata. Tutta la riflessione sociologica, economica e storiografica si accentrava quindi sulla tematica della contrapposizione (Durkheim, Elias, Mousnier).

Da alcuni decenni però tale paradigma è stato oggetto di revisione, ed oggi si può dire che gli studi sulla nobiltà, o meglio sulle nobiltà, come dovremo abituarci a dire, costituiscono una parte considerevole della produzione storiografica che porta con sé molte nuove idee e prospettive interpretative e di ricerca.

Secondo Jonathan Dewald sino ad anni piuttosto recenti gli storici (R. Endres, L. Stone, la teoria marxista classica²), hanno costruito la comprensione della nobiltà nei primi secoli dell'età moderna sulla base dell'idea di crisi e di transizione, termini e concetti inadeguati alla descrizione dell'esperienza storica di questi gruppi sociali che, per circa un millennio, pur di fronte a radicali cambiamenti, furono perfettamente in grado di mantenere potere e ricchezza grazie ad una continua dinamica di ricambio che immetteva sempre nuove

² Per L. Stone, *La crisi dell'aristocrazia inglese*, Torino, 1972, si realizzò nel corso del tempo (dall'epoca omerica sino al XVII secolo) un cambiamento che dalla ferocia, dall'infantilismo, dalla mancanza di autocontrollo prevalenti, aveva portato al relativo autocontrollo richiesto dalla società moderna; per R. Endres (a cura di), *Adel in der Frühneuzeit: Eine Regionaler Vergleiche*, Kholn, 1991, pp. IX-XI, il periodo conobbe il declino di un mondo aristocratico coeso, ordinato sulla base di legami tra capi rispettati e seguaci di estrazione contadina, sostanzialmente estraneo ai calcoli di mercato. M. Dobb e E. Hobsbawm parlano di un processo di destrutturazione della classe nobiliare in seguito all'emergere di nuovi gruppi sociali (mercanti, industriali ecc.) creati dallo sviluppo economico 'capitalistico'.

famiglie nel gruppo e ad una razionalità nei comportamenti economici non diversa o inferiore a quella dei gruppi mercantili o capitalistici contemporanei³. Pertanto, a suo avviso, a costituire l'elemento centrale dell'interpretazione deve essere il tema della continuità e non quello della crisi.

La nobiltà dell'età 'moderna' non è affatto un mondo costretto sulla difensiva e conquistato dai sovrani che ne permetterebbero a loro piacere un'inutile e oziosa sussistenza svuotata di potere, o un sistema aggredito nelle fondamenta economiche e sociali da un'emergente e sempre più vasta società borghese, mercantile e capitalistica, che ne destruttura l'ideologia e ne sconvolge gli assetti. Piuttosto, il mondo nobiliare in questa età appare ramificarsi e ampliarsi, passare dalla campagna alle città, dove si costituiscono i patriziati; e nelle città contagiare professionisti, giuristi, banchieri, mercanti⁴. Si confessionalizza, nella spregiudicata scalata dei cadetti delle famiglie aristocratiche e nobili alle più importanti e medie cariche ecclesiastiche. Si diffonde, grazie al criterio dominante

³ Jonathan Dewald, *La nobiltà europea in età moderna*, Torino 2001, trad. it. da *The European Nobility 1400-1800*, Cambridge, 1996, pp. IX-XIII. Altre opere, di carattere generale, in cui si può trovare un ampio dibattito e una vasta bibliografia su questi temi sono: J. P. Labatut, *Le nobiltà europee dal XV al XVIII secolo*, Bologna, 1999; L. Stone, *La crisi dell'aristocrazia* cit., e per l'Italia F. Angiolini, *Les noblesses italiennes a l'époque moderne. Approches et interpretations*, in «Revue d'histoire moderne et contemporaine», 1998, 45-1, pp. 66-88.

⁴ A metà Settecento (1756) fu pubblicato anonimamente (ma dall'abate Gabriel-François Coyer) un libretto dal titolo *La noblesse commerçante*, che intendeva fare piazza pulita del pregiudizio che vedeva incompatibili negozio e nobiltà e che si rivelò nel giro di breve tempo un vero e proprio caso letterario e culturale. Seguì la pubblicazione dell'opuscolo *Développement et défense du système de la noblesse commerçante*: cfr. S. Levati, *Negoziante e nobiltà tra dibattito culturale e prassi comportamentale: il caso lombardo*, in *Modelli da imitare, modelli da evitare* (http://www.storia.unipi.it/convegni/modelli/index_file/doc/LEVATI.doc).

della venalità per cui possono comprarsi titoli, feudi, e cariche, che incorporano – per così dire – la qualità nobiliare e la trasferiscono agli acquirenti.

Far parte di questo mondo diventa condizione imprescindibile per esercitare qualsiasi pubblico incarico di un certo rilievo, da quelli che si vengono articolando e moltiplicando negli apparati centrali e periferici dello Stato, a quelli di carattere locale, territoriale, urbano. Questa nuova e vecchia nobiltà, fatta di tante specie diverse (di sangue, di toga, cittadina, di servizio, d'acquisto, ecc.) ma ormai unificata nel sistema del privilegio, si radica nel territorio e contende al sovrano gli spazi di potere, conserva poteri e prerogative locali territoriali, fiscali ed economici, e immette i suoi rappresentanti nei gangli dello Stato per mediare dall'interno il processo di centralizzazione, cui è cointeressata.

La storia inglese fornisce una prova lampante di questa tesi. La nobiltà risorse più potente e più forte che mai dopo la rivoluzione che sembrava averla spazzata via, e neppure un cambiamento così radicale e straordinario come la rivoluzione industriale la indebolì. Lo stesso si può dire per la Francia, in cui la nobiltà anziché esserne oppressa finì con il controllare lo Stato assoluto, e ritornò alla preminenza economica e sociale dopo la rivoluzione caratterizzando la società francese dell'Ottocento. Per quanto riguarda gli Stati centroeuropei, gli storici avevano sempre ammesso una continuità del potere aristocratico sino alla prima guerra mondiale⁵.

Anche dal punto di vista economico il giudizio sulle attitudini dimostrate dai nobili è mutato: nel passato si è data per scontata la loro incapacità di adattamento

⁵ A. Mayer, *Il potere dell'ancien régime fino alla prima guerra mondiale*, Roma-Bari, 1999.

alla nuova economia di mercato, ma nell'ultimo ventennio varie ricerche hanno dimostrato la falsità dell'assunto. Già Topolski negli anni Sessanta aveva criticato le varie teorie delle crisi della nobiltà che si sarebbero succedute nel Trecento, nel Seicento, nell'Ottocento, rilevando come ogni volta la nobiltà si dimostrasse più forte e potente di prima, ed aveva assegnato ai nobili un posto altrettanto rilevante di quello della borghesia nella formazione dell'economia capitalistica. Oggi molti studi di carattere nazionale o regionale confermano questa tesi (Labatut per la Francia, G. E. Mingay per l'Inghilterra, Evans per l'Austria)⁶.

Una tematica che è stata recentemente oggetto di nuove valutazioni da parte degli storici è quella del ruolo militare della nobiltà in età moderna, o piuttosto della perdita di tale ruolo in seguito alla “rivoluzione militare” che diversi storici collocano in epoche diverse tra XV e XVII secolo, identificando la vocazione bellica della nobiltà cavalleresca con il servizio prestato in un esercito regolare e tendendo quindi a 'misurare' l'una con l'altra, mentre tale connessione non sembra avere alcuna relazione identitaria o funzionale con l'ideologia e la mentalità del nobile cavaliere, che si considera combattente *in sé* e non perché arruolato o «a soldo»⁷.

⁶ J. Topolski, *La nascita del capitalismo in Europa. Crisi economica e accumulazione originaria fra XIV e XVII secolo*, Torino, 1979; J. Labatut, *Le nobiltà europee* cit.; G. E. Mingay, *The Gentry. The Rise and Fall of a Ruling Class*, Londra 1976; R. J. W. Evans, *Felix Austria. L'ascesa della monarchia asburgica (1550-1700)*, Bologna 1981.

⁷ D. Ligresti, *Cavaliere giostrante e cavaliere combattente. L'armi della nobiltà nella Sicilia degli Austrias*, in AA.VV., *Nobleza hispana, Nobleza cristiana. La Orden de San Juan*, Madrid 2009, pp. 53-111.

Il concetto di onore guerriero non solo viene mantenuto dalla casta nobiliare come fondante, ma si diffonde tra i soldati non nobili dell'esercito di nuovo modello, evidenziando l'egemonia qualitativa di un'idea che rifiuta di farsi piegare dalla forza dei numeri. I nobili continuano a ritenersi pari dei re e non subordinati, compagni che pagano il tributo di sangue per difendere e conservare la dinastia e non mercenari, la loro remunerazione sono le onorificenze, le cariche, i titoli, che aumentano il loro prestigio e la loro collocazione nella scala degli onori più e meglio che una mercede per quanto ricca.

La discussione sull'esistenza di una nobiltà che si consegue per merito individuale, già iniziata alla corte di Federico II di Svevia a metà Duecento, già pienamente elaborata in Italia da Dante nel *Convivio*, da Boccaccio nel *Decameron* (IV, 1 39-40), da Petrarca nel *De remediis* (I 16), si prolungherà inutilmente per secoli; non avrà soluzione l'altra *quaestio* se per virtù nobilitante s'intendano le lettere o le armi, «anzi, più aumenta il numero dei trattatisti e degli scrittori che affermano la virtù nobilitante dell'essere un buon letterato, o cortigiano, o giurisperito, o soldato, o funzionario, notaio, mercante, meno efficacia hanno queste proposizioni su una mentalità collettiva che continua a considerare il corpo nobiliare separato dal resto della società e privilegiato, e sulla mentalità della nobiltà che continua ad essere, anche nei membri di più recente ingresso e di provenienza non militare, fondata sulle idee tradizionali»⁸.

⁸ D. Ligresti, *Cavaliere giostrante* cit., p. 71.

Anche in Italia appaiono discriminanti gli anni Settanta, in cui problema dello Stato e problema delle nobiltà si fondono e procedono in parallelo verso una radicale e profonda revisione. Se l'antologia di Rotelli Schiera, gli studi di Elena Fasano Guarini, di Giuseppe Galasso, di Giorgio Chittolini, di Aurelio Musi presentavano nuovi aspetti sul tema dello Stato, una grande mole di studi stava per riversarsi sul tema delle nobiltà. Il nuovo clima di effervescente discussione metteva da parte la stanca tematica della polemica feudalizzazione-rifeudalizzazione riguardante il Meridione (Galasso, Villari) e del tradimento della borghesia riguardante il Nord (Romano, Vivanti), e trovava momenti di riflessione generale in due importanti Convegni, uno del 1978 coordinato da Cesare Mozzarelli e Pierangelo Schiera riguardante le nobiltà del Centro-Nord, e l'altro del 1992, a cura di Maria Antonietta Visceglie, sulle nobiltà meridionali⁹.

Il dato fondamentale emergente da questi studi è costituito dall'abbandono dell'immagine dualistica della società italiana (patriziati urbani a Nord e oligarchie feudali a Sud) e dal riconoscimento della persistenza della società signorile a Nord e della presenza dei patriziati urbani a Sud, in un comune quadro complessivo italiano di articolazione e diversificazione del mondo nobiliare, parte integrante del mondo nobiliare europeo.

Un diverso concetto di fonte, nuove fonti, nuovi documenti, raffinati apparati metodologici e strumenti critici complicati rovesciano sul passato l'esigenza contemporanea della complessità, della diversità, dell'individualità, e più che alla

⁹ C. Mozzarelli - P. Schiera, a cura di, *Patriziati e aristocrazie nobiliari. Ceti dominanti e organizzazione del potere nell'Italia centro-settentrionale dal XVI al XVIII secolo*, Trento, 1978; M. A. Visceglia, a cura di, *Signori, patrizi, cavalieri nell'età moderna*, Roma-Bari, 1992.

rigidità e alla schematicità delle istituzioni, delle norme, delle classi, si guarda con la ricerca alle pratiche sociali, agli equilibri frutto della somma di comportamenti individuali, ai modi di rappresentazione e di autorappresentazione.

Carlo Donati ricostruisce una storia della nobiltà dell'Italia centro-settentrionale attraverso l'esame dei trattati di nobiltà, cioè di quei modelli di autorappresentazione e di idealizzazione che la nobiltà e i suoi intellettuali propongono a se stessi, mentre Renata Ago ha focalizzato il tema della feudalità, ripreso per i grandi regni meridionali da Cernigliaro, Rao e Visceglia (Regno di Napoli), Giarrizzo, Aymard, Ligresti e Benigno (Sicilia), Anatra, (Sardegna)¹⁰.

Sul versante delle nobiltà urbane e togate Cesare Mozzarelli e la sua scuola (Signorotto, Cremonini)¹¹ si sono soffermati sull'autonomia dei ceti, degli ordini e la capacità di resistenza e di autogoverno dei patriziati padani, sia dipendenti dalla Spagna che indipendenti, e hanno individuato la Corte come organo di

¹⁰ C. Donati, *L'idea di nobiltà in Italia, Secoli XIV-XVIII*, Roma-Bari, 1988; A. Cernigliaro, *Sovranità e feudo nel Regno di Napoli, 1505-1557*, Napoli, 1983; R. Ago, *La feudalità in età moderna*, Bari, 1994; M. A. Visceglia, *Il bisogno di eternità: i comportamenti aristocratici a Napoli in età moderna*, Napoli, 1988; B. Anatra, *Corona e ceti privilegiati nella Sardegna spagnola*, in Anatra, B., Puddu, R., Serri, G., eds, *Problemi di storia della Sardegna spagnola*, Cagliari, 1975; G. Giarrizzo, *Il giardino itinerario delle passioni: le ville Branciforti nel XVII secolo*, in *Il giardino come labirinto della storia*, Palermo, 1987, pp. 86-90; Id., *Il cavaliere giostrante*, Catania, 1998; M. Aymard, *Une famille de l'aristocratie sicilienne aux XVIe et XVIIe siècles: les ducs de Terranova. Un bel exemple d'ascension seigneurial*, in «Revue historique», CCXLVII (1972) pp. 29-66; F. Benigno, *Aristocrazia e Stato in Sicilia all'epoca di Filippo III*, in M. A. Visceglia, a cura di, *Signori, patrizi, cavalieri nell'età moderna*, Roma-Bari, 1992; D. Ligresti, *Feudatari e patrizi nella Sicilia moderna (secoli XVI-XVII)*, Catania 1992.

¹¹ C. Cremonini, *Titolati, cadetti e parvenus. Il caso lombardo tra Antico Regime e Rivoluzione Francese*, a cura di C. Cremonini, in «Cheiron», 29 (1998); G. Signorotto, *Milano spagnola. Guerra, istituzioni, uomini di governo (1635-1660)*, Milano, 2001.

mediazione, compensazione, gestione del potere. Barberis e Franco Angiolini¹² hanno riconsiderato il problema delle attitudini militari della nobiltà, indagando nel Piemonte e in Toscana i diversi modi di integrazione della nobiltà negli apparati militari, attraverso forme non schematicamente gerarchiche ma consensuali e contrattuali tra ceti e signore, così come nel contesto delle strutture monarchiche meridionali il tema della milizia è stato posto in termini nuovi da Spagnoletti¹³ (il ruolo dell'Ordine di Malta nel Meridione) e altri (la struttura militare del Regno di Sicilia), che hanno visto nella grande partecipazione delle nobiltà provinciali agli Ordini cavallereschi nel XVI e XVII secolo un movimento di ricollocazione a livelli alti e sovranazionali del loro ruolo.

Sulla scia della teoria prodiana dello Stato pontificio come prototipo dello Stato moderno in Italia, sono cresciuti gli studi su singoli personaggi, famiglie, gruppi dell'aristocrazia romana e delle legazioni (Marche, Umbria, Emilia Romagna), in un'ottica del tutto diversa dalla precedente che considerava il soglio pontificio ostaggio delle fazioni nobiliari in feroce lotta tra loro, e ricercando piuttosto gli elementi e le forme d'integrazione e di collaborazione (Irene Fosi).¹⁴

Ma si può dire che ogni storico di un qualche rilievo abbia oggi trattato uno o più temi relativi alla nobiltà, e troppo lungo sarebbe farne l'elenco, anche solo di quelli che più facilmente vengono alla memoria. Preferisco quindi soffermarmi

¹² W. Barberis, *Le armi del Principe. La tradizione militare sabauda. Continuità aristocratica e tradizione militare nel Piemonte sabauda*, Torino, 1988; F. Angiolini, *I cavalieri e il principe. L'Ordine di Santo Stefano e la società toscana in età moderna*, Firenze, 1996.

¹³ A. Spagnoletti, *Stati, aristocrazie ed Ordine di Malta nell'Italia moderna*, École française de Rome, Roma, 1988.

¹⁴ I. Fosi, *All'ombra dei Barberini: fedeltà e servizio nella Roma barocca*, Roma, 1997.

con qualche rapidissima riflessione su un ambito territoriale particolare, il Mezzogiorno d'Italia.

La storia della nobiltà nel Mezzogiorno d'Italia è stata per lungo tempo la storia della feudalità. Tale equazione ha origine nella storiografia giuridica del periodo fine Ottocento-primo Novecento, in cui si sottolineava la specificità normativa del diritto feudale di cui si enfatizzava il carattere pubblico. Questo filone di studi attribuiva al precoce sviluppo dell'istituto monarchico il merito di avere intrapreso dall'interno un'opera di contenimento del potere feudale. Anche in Croce, fautore di un'interpretazione diversa dello sviluppo storico del Meridione rispetto a quella della scuola economico-giuridica, si trova questa indicazione sull'addomesticamento precoce della feudalità da parte della monarchia e sull'identificazione tra nobiltà e feudalità.

Per ricercare un diverso approccio alla storia della nobiltà bisogna riferirsi al dibattito che ebbe come protagonisti Giuseppe Galasso, Rosario Villari e Pasquale Villani.

Rosario Villari considerava la rivolta napoletana del 1647 una di cartina di tornasole per una valutazione del grado di maturità delle forze sociali, in relazione ad un mutamento dell'ordinamento vigente.

La feudalità veniva rappresentata come una classe sociale omogenea, compatta, economicamente prospera, grazie all'immissione nei suoi ranghi di esponenti del mondo mercantile e finanziario, soprattutto genovese. Conseguente fu quindi la sconfitta della rivoluzione, la dispersione delle forze intellettuali 'borghesi' e la rifeudalizzazione del sistema politico ed economico.

Galasso contestò il termine rifeudalizzazione perché a suo avviso la feudalità non aveva mai cessato di essere la classe dominante. Come esponente della storiografia crociana, egli preferiva riportare le considerazioni di carattere economico all'interno della più significativa storia etico politica, dove rilevava la debolezza delle classi dirigenti meridionali¹⁵.

In seguito all'interesse suscitato dai modelli di economia feudale in ambito polacco o francese elaborati da Witold Kula e Guy Bois¹⁶, la storiografia meridionale conobbe un'intensa stagione di studi sui patrimoni feudali e sul calcolo economico nell'azienda feudale, su cui Aurelio Lepre per il Mezzogiorno e Aymard per la Sicilia proponevano alcuni adattamenti rispetto ai suddetti studi. Li seguivano Villani, Massafra, Verga, Muto e altri su aspetti specifici dell'economia feudale.

Un interessante dibattito si è sviluppato tra storici delle istituzioni e dell'amministrazione sul ruolo del ceto togato in rapporto alla feudalità, su cui si sono proposti due soluzioni diverse per Napoli (Ajello: vittoria dei togati) e per la Sicilia (V. Sciuti Russi: subordinazione del ceto togato alla nobiltà)¹⁷.

¹⁵ R. Villari, *La Rivolta antispagnola a Napoli. Le origini (1585-1647)*, Bari, 1967; G. Galasso, *Economia e società nella Calabria del Cinquecento*, Napoli, 1967.

¹⁶ Witold Kula, *Teoria economica del sistema feudale*, Torino, 1970; G. Bois, *Crise du féodalisme*, Paris, 1976.

¹⁷ R. Ajello, *Dalla repubblica dei togati alla repubblica dei notabili*, Firenze, 1978; L. Rovito, *Repubblica dei togati. Giuristi e società nella Napoli del Seicento*, Napoli, 1981; Aurelio Cernigliaro, *Sovranità e feudo nel regno di Napoli (1505-1557)*, 2 voll., Napoli, 1984; V. Sciuti Russi, *Astrea in Sicilia il ministero togato nella società siciliana dei secoli XVI e XVII*, Napoli, 1983.

1.2. I nuovi paradigmi: la Corte, la cerimonialità, i consumi di lusso

La riconsiderazione del ruolo della nobiltà nei secoli di transizione dal medioevo al mondo contemporaneo è andata di pari passi con la revisione dell'idea di uno Stato moderno accentratore, sovrano, burocratizzato, che appare sulla scena della storia e rapidamente si afferma tra metà Quattrocento e metà Cinquecento. Man mano che gli studi di Elliott, Vives, Caravale – e prima ancora quelli di Brunner o di Oestreich – svelavano i modi attraverso cui le realtà territoriali e periferiche erano riuscite a mantenere il controllo del potere locale e ad accordarsi con i sovrani per compartecipare a quello statale, nello stesso tempo mantenendo ricchezza e prestigio, si rivalutavano le capacità politiche, economiche, culturali delle nobiltà. Nello stesso tempo crescevano gli studi sulla Corte¹⁸, organismo istituzionalmente non formalizzato, considerata nel suo aspetto di coordinamento politico alternativo all'apparato dello Stato e ambito per

¹⁸ Nel 1983 Alberto Tenenti rilevava già una produzione «a buono o ad alto livello», e scriveva che «la corte è senz'altro un argomento storiograficamente giovane». Al giorno d'oggi gli studi sono numerosissimi, e si è avviata una riflessione tendente a definirne i diversi modelli e le diverse tipologie, dando anche luogo ad interpretazioni che presentano a volte giudizi diversificati su tutta una serie di elementi. Con particolare riferimento ad aree centro europee si può vedere R. G. Asch - A. M. Birke (eds.), *Princes, Patronage and the Nobility: the Court at the Beginning of the Modern Age c. 1450-1650*, Oxford, 1991; per i regni iberici, A. Alvarez-Osorio Alvariño, *Corte y cortesanos en la Monarquía de España*, in G. Patrizi e A. Quondam, a cura di, *Educare il corpo, educare la parola*, Roma, 1998, pp. 297-365; per gli Stati italiani si consideri la più che ventennale attività del *Centro Studi Europa delle Corti* e, per una vasta riflessione storiografica, C. Mozzarelli, *Principe e corte nella storiografia del Novecento*, in C. Mozzarelli - G. Olmi (a cura di.), *La corte nella cultura e nella storiografia: immagini e posizioni tra Otto e Novecento*, Roma 1983; per un inquadramento generale vedi T. Dean, *Le Corti. Un problema storiografico*, in G. Chittolini - A. Molho - P. Schiera, a cura di, *Origini dello Stato. Processi di formazione statale in Italia*, Bologna, 1994.

eccellenza della vita nobiliare, regola e misura di tutto quel che contava nella società contemporanea, promotore e diffusore di un organico *corpus* politico-ideologico, artistico-letterario, di simboli e comportamenti. L'avanzare degli studi determinava diverse immagini della Corte:

«tendevano a presentare immagini difformi, in generale o nelle singole parti, di tali caratteri omologanti; a suggerire percorsi tipologici più che cronologici; ad affermare più ampie e sostanziali aperture ai contesti circostanti, un più accelerato tasso di cambiamenti ed una più rapida circolazione di uomini e idee. Tendevano, in sostanza, a sfumare l'immagine forte, coesa, esemplare della corte. Nel convegno di Chicago sulla formazione dello Stato in Italia¹⁹, alcuni studiosi hanno salutato positivamente l'incontro tra storia sociale delle corti e storia politico-amministrativa e delle istituzioni, manifestando l'esigenza di ampliare il raggio di osservazione, di riorientare metodi e ipotesi di ricerca, di confrontare ed in qualche modo tenere assieme gli studi sul fenomeno corte con quelli sullo Stato, sull'azione politica, sulla nobiltà, sui ceti, ma anche sulle università e la cultura, sul cerimoniale, sul rapporto potere-sacralità. E i risultati di molte ricerche recenti mostrano come fenomeni e aspetti che osservati nelle Corti erano apparsi specifici e particolari, ovvero in esse condensati ed espressi nella loro massima potenzialità, in realtà fossero diffusi in tutto il corpo sociale oligarchico e nobiliare, oltre che spesso derivare, con opportune modifiche, da modelli cavallereschi o comunali medioevali. Una siffatta estensione dell'analisi

¹⁹ *Origini dello Stato* cit., pp. 425-447.

contestuale sta consentendo di rilevare una graduazione e differenziazione della specificità 'cortigiana' dei vari e connessi aspetti presenti nel fenomeno corte e un più concreto e oggettivo riscontro di quella circolarità corte/società (più volte enunciata), la cui analisi appare come uno degli elementi chiave per la sua interpretazione. Due sono in questa prospettiva i poli da correlare e analizzare: la nobiltà del territorio con i suoi modelli di vita e di autorappresentazione da un lato, e dall'altro la corte nella sua opera di elaborazione, di mediazione, di indirizzo, specifica e caratterizzante fin che si vuole, ma incomprensibile e inafferrabile qualora di quel processo originario e primario non si tenesse conto»²⁰.

La Corte è anche lo spazio in cui sono elaborati i nuovi modelli di sociabilità, il punto di riferimento fondamentale di un sistema complesso e il centro coordinatore di un'ideologia e di uno stile di vita che riguarda un intero ceto con i suoi simboli, i suoi riti, le sue autorappresentazioni, le forme e le pratiche della lotta politica in cui è coinvolto. Il sistema-corte non è composto solo dal gruppo di personaggi che in un dato momento circondano il sovrano e la sua famiglia, ma si allarga ad ogni luogo della sociabilità nobiliare in cui, attorno a un signore, si sviluppano relazioni di patronage, di dipendenza, mecenatismo, dibattito politico, discussioni scientifiche e letterarie, si organizzano feste, balli, tornei, cacce e in cui il modello di riferimento, ossia lo stile di vita, il cerimoniale, l'apparato, il

²⁰ D. Ligresti, *Le piccole corti aristocratiche nella Sicilia 'spagnola'*, in *Espacios de poder: Cortes, Ciudades y Villas (sec. XVI – XVIII)*, ed. Jesús Bravo, vol. I, Madrid 2002, pp. 231-247.

linguaggio, l'arredo, l'abbigliamento e i gioielli in voga, è costituito dalla corte principale, o meglio, dal "sistema-corte".

Collegato al mondo di corte appare quello della grande cerimonialità 'esterna' religiosa, civile e privata, che sino ad inoltrato Settecento costituisce per i ceti nobili l'espressione pubblica più importante e visivamente suggestiva per le masse che corrono a godersi le spettacolari cavalcate solenni, le feste, gli apparati effimeri, le musiche, i fuochi, i colori, i grandiosi funerali di Stato o di importanti personaggi. Trevor Roper²¹ ha osservato per esempio che

«la cerimonia dell'entrata gioiosa era una delle caratteristiche delle corti rinascimentali e acquistò significato politico come manifestazione di un'idea, un progetto politico, di un patto [...]. Era occasione per feste e cortei, archi trionfali, *feux de joie*; poeti e pittori erano sempre presenti, ansiosi di aggiudicarsi, o di giustificare con le loro opere, cariche di Corte e corone di alloro. [...]. La moda mise radici e creò nuove industrie che provvedessero ad essa; allo stesso modo si estese verso l'alto e verso il basso: verso l'esterno, di Corte in Corte attraverso le reti matrimoniali, diplomatiche e commerciali; verso il basso dalle corti reali alle dimore nobiliari, da Carlo V ai suoi ministri, segretari, finanzieri; da Filippo II ai Grandi di Spagna e così via».

La cerimonialità rappresenta quindi per lo storico un «atto comunicativo» di enorme rilevanza, veicolatore per i contemporanei, e per noi che lo osserviamo dal

²¹ H. Trevor Roper, *Principi e artisti. Meccenatismo e ideologia alla Corte degli Asburgo (1517-1633)*, Torino, 1980, p. XXI.

futuro, di un'intricata serie di messaggi, di un dialogo complesso avente per protagonisti diversi attori sociali, le varie componenti del potere come anche le varie articolazioni della società e del *popolo*. La storiografia cerca nei cerimoniali e nelle descrizioni delle feste, delle processioni, delle cavalcate, delle celebrazioni d'ogni tipo, le chiavi interpretative del modo in cui quelle società, quei gruppi dirigenti, quegli apparati civili e religiosi, consideravano se stessi in rapporto al complesso dell'ordinamento sociale e ai ruoli e ai compiti che definivano il *processo* di gerarchizzazione ed i suoi *mutamenti* nel corso del tempo, oltre che specifiche indicazioni sui giochi di potere e di prestigio collegati ai singoli eventi²².

Tutti questi elementi portano tra l'altro a nuovi modelli di consumo. Nella società di antico regime gran parte della ricchezza e del reddito erano concentrati nelle mani di un gruppo ristretto di famiglie, e le loro decisioni di spesa e d'investimento avevano profonda influenza su tutta la vita economica. Da ciò deriva l'interesse per lo studio della cultura materiale e della vita quotidiana delle élites in età moderna. Sulla base di un primo approccio di ricerca concretizzatosi negli anni Sessanta nell'ambito della scuola delle *Annales*, lo studio dei consumi di lusso divenne oggetto di indagini di discipline diverse dall'economia (storia,

²² D. Ligresti, *Cerimonie e cerimoniali nella Sicilia spagnola*, in *Studi in memoria di Cesare Mozzarelli*, Milano, 2008, pp. 484-514. Si vedano, tra gli studi recenti, M. A. Visceglia, *La città rituale. Roma e le sue cerimonie in età moderna*, Roma, 2003; Juan Christóval Calvete de Estrella, *El felicísimo viaje del muy alto y muy poderoso príncipe do Calvete de Estrella*, estudios introductorios de José Luis Gonzalo Sánchez-Molero et alii, edición de Paloma Cuenca, Madrid, Sociedad Estatal para la Conmemoración de los Centenarios de Felipe II y Carlos V, 2001. Già nel 1983 (fasc. I) le «Annales» avevano dedicato un numero al tema *Le spectacle du poivoir*, con saggi di Le Roy Ladurie e altri.

antropologia, sociologia)²³: «trattiamo i beni come segni di identificazione, come la parte visibile di quell'iceberg sociale che è il processo sociale globale. I beni sono utilizzati per identificare, ossia servono a classificare delle teorie»²⁴.

Inizia in Italia nell'età del Rinascimento quel graduale processo di incremento dei consumi di lusso ("vivere con splendore") che si estenderà gradualmente anche nelle altre nazioni europee grazie allo sviluppo economico ed all'aumento della ricchezza, di cui anche le élites sociali furono beneficiarie. L'inurbamento dei gruppi nobiliari determinò nuove abitudini di consumo reindirizzate verso articoli di consumo durevole più numerosi e ricercati, che divennero segno distintivo e pubblica dimostrazione del proprio *status*.

1.3. La sociabilità è una categoria storiografica?

«Sociabilità? Oppure "sociabilità"? Ci troviamo cioè di fronte ad una categoria storiografica riconosciuta, o soltanto all'iniziativa individuale di uno o di alcuni ricercatori? L'autore di queste pagine ha nei confronti di questo problema non eccessivamente importante la sua parte di responsabilità, per il fatto

²³ F. Braudel, a cura di, *Problemi di metodo storico. Antologia delle "Annales"*, Bari, 1981, pp. 206-237; Id., *Civiltà materiale, economia e capitalismo (secoli XV-XVIII)*, 3 voll., Torino, 1982 (prima edizione francese 1969). In ambito economico già da tempo si era manifestata attenzione per gli aspetti socio-culturali (emulazione, distinzione, competizione) che determinavano le scelte economiche: T. Veblen, *La teoria della classe agiata*, Torino 1971, (prima edizione americana 1899); J. S. Duesenberry, *Reddito, risparmio e teoria del comportamento del consumatore*, Milano, 1969 (prima edizione inglese 1949); più recentemente A. Sen, *Scelta, benessere, equità*, Bologna, 1986, ha sottolineato che più che le reali condizioni materiali bisogna considerare la 'percezione' che di esse ne avevano i contemporanei.

²⁴ M. Douglas - B. Isherwood, *Il mondo delle cose: Oggetti, valori, consumo*, Bologna, 1984 p. 82.

di aver intitolato nel 1966 *Sociabilité méridionale* uno studio il cui contenuto era precisato dal sottotitolo: *Confréries et associations en Provence orientale au XVIIIe siècle*. La densità e la vitalità di dei gruppi sociali organizzati, quali che fossero ... venivano considerate in questo lavoro come l'espressione più alta della propensione generale di una popolazione a vivere intensamente le relazioni pubbliche (sociabilità)».

Sono le parole con cui Maurice Agulhon ricostruisce il momento aurorale che dà visibilità e concretezza al termine e concetto di sociabilità.

«La sociabilità – continua – aveva preso, nel senso in cui si dice che «prende» una moda, un germoglio, o una salsa», malgrado sembrasse andare contro il senso comune e infrangere i limiti posti dai dizionari, che del termine danno due significati, il primo indicativo della propensione della specie umana a vivere in società, l'altro riguardante la tendenza dell'individuo a frequentare con piacere i suoi simili. In realtà l'oggetto di studio si colloca, in senso storiografico, esattamente nel mezzo, «oltre il singolo individuo, e al di qua della specie».²⁵

La densa introduzione di Agulhon continua nella discussione del diverso valore semantico assunto dal termine già a partire dal XVIII secolo negli scritti del naturalista e metafisico Charles Bonnet, degli enciclopedisti (D'Alembert), di Michelet, e poi nelle opere di sociologi e psicologi. In conclusione, per l'A. «la storia della sociabilità è al tempo stesso la storia della vita quotidiana e la storia

²⁵ Agulhon Maurice, *Introduzione. La sociabilità, la sociologia e la storia*, in *Il salotto, il circolo e il caffè. I luoghi della sociabilità nella Francia borghese (1810-1848)*, Roma, 1993, pp. 3-4.

della psicologia collettiva», un procedimento attraverso cui isolarne «le istituzioni o le forme specifiche e studiarle concretamente»²⁶.

Ho ritenuto opportuno indicare la fonte originale del discorso storiografico sulla sociabilità, dato che lo stesso successo del termine e la sua diffusione hanno comportato, come sempre avviene in questi casi, una serie di variabili, generalizzazioni, estensioni o limitazioni, che non sempre ne rispettano l'idea originale.

A partire dagli anni '70-80 del Novecento la sociabilità si è configurata come uno strumento d'analisi per studiare le società in modo nuovo, un concetto complesso, mutevole, interdisciplinare, che coinvolge la storia, la filosofia, la sociologia e l'antropologia. Considerato che la maniera in cui l'uomo vive in società varia a seconda dello spazio, del tempo, del genere, dell'età, del contesto sociale nonché della mentalità, l'interesse dello storico si appunta direttamente sulla materialità dei rapporti e delle relazioni sociali che ogni individuo stabilisce con gli altri individui e sulle modalità attraverso le quali dialoga e vive in società. Come sostiene lo stesso Agulhon le relazioni codificate tra gli individui esistono anche al livello assai informale delle abitudini o delle convenienze, nel focolare domestico, nella bottega o in ufficio, per strada, allo spettacolo. Quella sociabilità del quotidiano è di un'estensione immensa, d'una varietà infinita, senza essere per questo organizzata.²⁷

²⁶ Agulhon Maurice, *Introduzione* cit., p. 11.

²⁷ Roche Daniel - Dann Otto - Boutry Philippe, *Sociabilità nobile, sociabilità borghese*, Malatesta Editore, 1989.

Per conto mio mi limito molto semplicemente a chiarire che il termine e concetto di sociabilità è stato utilizzato in questo lavoro per indicare l'insieme dei diversi comportamenti attraverso cui un gruppo sociale ben definito nello spazio e nel tempo, quello dell'aristocrazia²⁸ siciliana tra inizio della monarchia dei Borbone e primi decenni dell'Ottocento, si rapporta con se stesso e con gli altri gruppi sociali nel campo della vita di relazione che tocca l'ambito privato, familiare, di gruppo, della mentalità, della convivialità, dell'autorappresentazione²⁹, escludendo tutto ciò che abbia a che fare con la politica ufficiale, gli incarichi istituzionali e di Stato, le rendite e la gestione dei patrimoni, e in generale le relazioni pubbliche ufficiali e istituzionali.

1.5. Studi sulla nobiltà siciliana

Gli studi recenti sull'aristocrazia siciliana presentano una certa disuguaglianza tra quelli concernenti il periodo 'spagnolo' che – anche per i frequenti contatti ed i legami scientifici che si sono instaurati tra studiosi siciliani e spagnoli – sono ormai cospicui ed hanno affrontato tematiche diversificate e nuove, determinando

²⁸ La sociabilità aristocratica corrisponde ancora in linea di massima ad un livello superiore di cultura, e richiama una stratificazione di "culture" tra quadri della sociabilità e livelli sociali (M. Agulhon, *Il salotto il circolo e il caffè. I luoghi della sociabilità nella Francia borghese (1810-1848)*, Roma, 1993, pp. 107 sgg.

²⁹ Daniel Roche, *Histoire des choses banales. Naissance de la consommation, XVIIème-XIXème siècle*, Paris 1997, trad. it.: *Storia delle cose banali. La nascita del consumo in Occidente*, Roma, 2002, p. 234, sottolinea che «la sociabilità riguarda in modo diverso tutte le classi sociali, ma è nelle sue formule più complete che essa simboleggia il secolo dei Lumi, il suo gusto della conversazione, l'arte del ricevere».

una radicale revisione dell'immagine del nobile di questo periodo; e le ricerche sulla nobiltà settecentesca ed ottocentesca, meno numerose. Mi sembra di poter dire però che in entrambi i casi si sia operato in consonanza con l'obiettivo di accantonare le due "leggende nere" parallele, quella riguardante la monarchia spagnola e quella riguardante i Borbone di Napoli, nel senso di eliminare dalla ricerca giudizi a priori, o pregiudizi, che secondo molti autori hanno determinato nel passato una prospettiva inadeguata per la comprensione della vicenda storica siciliana³⁰.

Uno dei campi di ricerca più frequentati dagli studiosi che si sono occupati dell'aristocrazia del Settecento riguarda lo studio dei redditi e della ricchezza di singole famiglie della nobiltà feudale o cittadina, che ha messo in luce il dinamismo e l'oculata gestione dei patrimoni da parte di questi gruppi che, pur sempre collegati alla rendita agraria, differenziano attività e investimenti.

I Notarbartolo di Villarosa, di cui si è occupato Marcello Verga, attraverso gli uffici, le cariche, l'imprenditoria (gestione di tonnare della Regia Corte) e la terra compiono, al servizio delle diverse dinastie e infine dei Borbone, una rapida

³⁰ F. Benigno si riferisce ad interpretazioni di questo tipo considerandoli schemi di classificazione prodotti in epoche posteriori sovrapposti a società d'altri tempi, ipostatizzazioni categoriali di stampo deduttivistico, macrocategorie sociali, dominio dell'*a priori* sociale, tendenza alla schematizzazione e alla classificazione astratta: *Considerazioni sulle dinamiche dei ceti e l'identità dei gruppi sociali nella Sicilia del Seicento*, in *La Sicilia dei signori* cit., pp. 63 sgg.; D. Ligresti osserva che «nel gioco delle diversità e degli aspetti comuni, la sintesi siciliana è una specifica e particolare combinazione che si modella sul confronto tra una tradizione propria e una multiforme e in qualche modo stupefacente opera di trasformazione e di adeguamento»: *Sicilia aperta. Mobilità di uomini e idee (secoli XVI-XVII)*, Palermo, 2006, p. 362.

ascesa nel XVIII secolo, che concludono con la fondazione di un nuovo paese ed il titolo ducale³¹.

In una scala diversa, quella della maggiore aristocrazia siculo-ispanica, si colloca la riflessione di Simona Laudani sui Moncada i quali, operando scelte di conduzione agraria peraltro condivise da altri grandi, medi e piccoli nobili, cercano nuovi modi di gestione e di sfruttamento dei propri patrimoni e riescono a mantenere un ruolo importante nella Sicilia post-spagnola giocando ora un ruolo 'nazionale' contro i pretendenti spagnoli ed avvicinandosi ai Borbone dopo le difficili scelte del primo trentennio del secolo³².

Rossella Cancila³³ ha indagato sul feudo di Castelvetro, proprietà di Diego Pignatelli Aragona Cortes e Mendoza, uno dei tanti a lui pervenuti dal vastissimo patrimonio materno. Il grande aristocratico napoletano, figlio del primo viceré nominato dagli Asburgo dopo l'acquisizione del Regno e avversario del re Borbone di Spagna contro il quale aveva militato durante tutta la guerra di successione, nel 1725 promosse un'indagine conoscitiva su «tutti gli stati, gli effetti, rendite e giurisdizioni» da lui posseduti in Sicilia, un documento eccezionale che non solo analizza nei minimi particolari le caratteristiche di ogni

³¹ Marcello Verga, *Lo Stato dei Notarbartolo duchi di Villarosa*, Pisa. 1979, e Id. *La Sicilia dei grani*, Firenze. 1993, che ruotano attorno a due questioni, una economica (la ricostruzione e l'evoluzione del modello di gestione economica dei feudi) e l'altra culturale (le ragioni culturali della forza e della resistenza del baronaggio e la sua capacità d'imporre la difesa dei propri interessi anche di fronte ai tentativi di riforma del governo borbonico).

³² Simona Laudani, *Lo Stato del Principe. I Moncada e i loro territori*, Caltanissetta-Roma, 2008.

³³ Rossella Cancila, *Gli occhi del principe. Castelvetro: uno stato feudale nella Sicilia moderna*, Roma, 2007; vedi anche Federico Di Napoli, principe di Resuttano, *Noi il Padrone*, a cura di Orazio Cancila, Palermo, 1982.

bene, ma consente all'autrice di penetrare all'interno del governo del feudo e di individuare frammenti di grande interesse della vita politica e sociale locale.

Sulla *vexata quaestio* dell'indebitamento nobiliare bisogna evitare confusioni e generalizzazioni. Le famiglie nobili erano fortemente indebitate, soprattutto nel Seicento, ma in generale si trattava di debiti e soggiogazioni (mutui) accumulatisi per generazioni, gravanti sul patrimonio feudale, di cui erano beneficiarie per lo più altre famiglie feudatarie³⁴: liti sull'eredità, vite milizie, doti di paraggo. Più che l'ammontare del debito complessivo, a fronte del quale bisognerebbe porre i crediti vantati presso altre famiglie nobili per motivi simili, il danno era costituito dalla paralisi complessiva che l'indisponibilità di beni e risorse determinava nel ciclo economico, sottraendo capitali agli investimenti produttivi, che adesso i baroni/imprenditori siciliani non erano in grado di sostenere, sia per creare nuove attività che per mantenere quelle in atto ma necessarie di un continuo ricorso alla liquidità (zucchero, seta).

Ma se i dati sull'indebitamento 'feudale' sono abbastanza noti, per la documentazione esistente presso la Deputazione degli Stati, l'ente pubblico che prendeva in gestione i feudi oberati dai debiti e garantiva il pagamento (o una

³⁴ Già nel 1950 Rosario Romeo, nell'Appendice I del suo *Risorgimento in Sicilia* (Bari, 1970, pp. 391-430), esaminando la vicenda del patrimonio di una delle più ricche famiglie feudali siciliane, i Moncada, dopo l'abolizione della feudalità, riportava che la vendita dei vari feudi (dal 1824 in poi) per soddisfare i debiti gravanti sui beni feudali andorono a favore di altri nobili quali il duca di Villarosa, il principe di Montevago, il duca di Serradifalco, il principe di Campofranco, il principe di Xiara, il marchese di San Isidoro, il barone La Valle, la marchesa di S. Onofrio, il principe di Ficarazzi, il principe di Valdina, il barone di S. Andrea, il principe di Giardinelli, il marchese di S. Elisabetta e via scorrendo per un lunghissimo elenco. Un'altra parte consistente dei creditori era costituito da opere pie ed enti religiosi, conventi e monasteri, di solito per doti monacali e beneficenze, e la minor parte da altri individui di ceto borghese.

quota) degli interessi e delle soggiogazioni ai creditori ed un assegno annuo al feudatario, più difficile è conoscere i ricavi e i costi di quella parte di beni che i feudatari siciliani possedevano in libera proprietà privata, allodiale o burgensatica, come allora si diceva, e che non potevano essere impegnati, né gravati, per i debiti di natura feudale. «Certo, gli aristocratici mantenevano a fianco del patrimonio feudale un patrimonio burgensatico rilevante, difficile da valutare. I Ruffo di Bagnara tendevano a mantenere le coltivazioni pregiate tra i beni burgensatici, sicché il valore di queste proprietà arriverà a metà Settecento ad essere pari a metà del loro patrimonio»³⁵.

In generale si può dire che, malgrado l'indebitamento e la crisi economica, l'economia nobiliare riuscì a superare le difficoltà del cinquantennio 1680-1730 ed ad avvantaggiarsi della crescita generale del Settecento grazie al suo comparto allodiale ed alla differenziazione delle attività e degli investimenti, oltre alle cariche ed agli uffici statali, municipali o ecclesiastici: non solo grano, ma anche tonno, zolfo, vino, professioni, attività commerciali ed imprenditoriali.

Volgendo lo sguardo ai patriziati urbani, alle loro dinamiche politiche e matrimoniali all'interno ed all'esterno della città, è stato osservato come i processi di cambiamento e di rinnovamento si affianchino alla capacità delle famiglie più antiche di superare, rispetto a scelte azzardate, il difficile e stretto passaggio dei cambi di dinastia e di recuperare ricchezza e prestigio tali da consentire loro il mantenimento di una posizione di preminenza lungo tutto il secolo XVIII, mentre offriva occasione alle nuove di farsi strada in una situazione oggettivamente

³⁵ F. Benigno, *Produzione e mercato*, in *Ultra Pharus*, Roma, 2001, p. 31.

vantaggiosa sia per l'esilio e le confische che si erano abbattuti su molte delle maggiori casate legate al precedente regime spagnolo, sia per i ruoli tecnico-amministrativi che esse preferivano svolgere nella burocrazia regia o nei posti di maggiore responsabilità nei governi locali³⁶.

Molte rappresentazioni del nobile orgoglioso e vanesio, incapace di gestire i propri beni e facile preda dei Gesualdi di turno, si riferiscono all'Ottocento, quando la feudalità è stata abolita da decenni e il titolo nobiliare è solo onorifico e non dà luogo ad alcun privilegio.

L'abolizione della feudalità e delle mastre municipali sancita nel Parlamento del 1812 costituiscono le condizioni in cui si sviluppa la crisi dei patrimoni nobiliari, non a causa del lusso, di norma, ma a causa dell'abolizione dei maggiorascati, della divisione partitaria delle eredità, della perdita dei privilegi economici legati ai titoli nobiliari. Un'innovazione di particolare gravità per l'aristocrazia fu costituita all'inizio del secolo dalla legge che i creditori, che in precedenza potevano solo pretendere un pagamento di interessi su un prestito, adesso potevano requisire la proprietà intera a garanzia. I beni cominciarono a passare di mano e ad essere suddivisi alle aste, e di conseguenza la borghesia possidente iniziò a fiorire. Questi fattori determinarono la condanna dell'aristocrazia siciliana, i simboli del suo potere e prestigio divennero inutili e

³⁶ Maria Concetta Calabrese, *Una storia di famiglia. I Mauro di Messina*, Catania, 2007; Ead., *I Paternò di Raddusa. Patrimonio, lignaggio, matrimoni (secc. XVI-XVIII)*, Milano, 2002.

senza significato, i palazzi e le ville di campagna un tempo sontuosi decadde, venne definitivamente meno la mania della classe dominante di edificare.³⁷

Un caso esemplare di questa situazione generale può essere costituito dalla rovina di uno dei più cospicui patrimoni settecenteschi, quello dei Biscari di Catania, che aveva consentito loro di realizzare tutte quelle opere ammirate e lodate dai viaggiatori che le videro o ne sentirono parlare. Il nipote del celebre Ignazio V, dello stesso nome, ebbe vita difficile, come ci narra un suo biografo: «L'eversione della feudalità, la crisi economica, la perdita del potere politico, la frammentazione ereditaria falciavano l'enorme patrimonio familiare. Si aggiunsero le liti mosse da fratelli e parenti, tutti reclamanti il proprio vantaggio particolare. Per di più venivano mosse contro la famiglia, e da più parti, numerose cause, con esiti sfavorevoli e conseguenze disastrose».³⁸

Tracciato un quadro molto sintetico e generale del dibattito recente e degli attuali orientamenti della storiografia sulla nobiltà, avviamo il nostro discorso su quegli aspetti su cui ci siamo maggiormente soffermati nella ricerca, concernenti gli aspetti della sociabilità e dello stile di vita in questo periodo storico.

³⁷ Gianni Guadalupi, *ANTICHI STATI. Regno delle Due Sicilie VI Sicilia di là dal Faro*, Franco Maria Ricci

³⁸ Francesco Costanzo, *Il principe sconosciuto*, edizione privata (in mio possesso per donazione dell'attuale principessa Gea Moncada Caruso), s.d. e s.l., *Prefazione*. La vicenda patrimoniale ottocentesca del VII principe di Biscari è ricostruita attraverso due *copialettere* dell'archivio di famiglia.

CAPITOLO SECONDO

IL PROFILO GENERALE DEL CETO NOBILE NELLA SICILIA SETTECENTESCA

2.1. Chi sono e quanti sono?

La nobiltà siciliana fuoriesce dal periodo delle quattro dinastie (Borbone di Spagna, Savoia, Asburgo e Borbone di Napoli, 1701-1734) profondamente modificata e nelle gerarchie interne e nei componenti. Conclusasi nel 1713 la guerra di successione spagnola (con il prolungamento del biennio 1718-1719) gli aristocratici più compromessi con il passato regime erano stati costretti ad abbandonare l'isola, alcune casate si erano estinte, altre furono emarginate successivamente dai sabaudi e dagli Asburgo³⁹.

Lo stesso processo di compromissione/abbandono/emarginazione era avvenuto alla fine del regno sabaudico e di quello asburgico, per cui da un lato si assistette alla destrutturazione ed all'emarginazione delle famiglie della maggiore aristocrazia, inevitabilmente con maggiori responsabilità politiche e più esposte all'attenzione, alle pressioni ed al giudizio dei governi che si susseguirono in quel periodo, dall'altro si verificò l'ingresso e l'affermazione di alcune famiglie di

³⁹ In qualche caso ritornarono in auge con il ritorno di Carlo di Borbone nel 1734. Sulla Sicilia 'austriaca' vedi Francesca Gallo, *L'alba dei gattopardi. La formazione della classe dirigente nella Sicilia austriaca (1719-1734)*, Roma, 1996, p. 3, che finalmente dopo l'ormai vecchio R. Martini, *La Sicilia sotto gli Austriaci (1719-1734)*, Palermo, 1907, riporta al centro dell'attenzione della storiografia questo periodo storico. Vedi anche Luigi Riccobene, *Sicilia ed Europa dal 1700 al 1735*, Palermo, 1976 voll. 3; e le indicazioni offerte da G. Giarrizzo, *La Sicilia dal Cinquecento all'unità d'Italia*, in G. Giarrizzo e V. D'Alessandro, *La Sicilia dal Vespro all'unità d'Italia*, vol. XVI della *Storia d'Italia*, diretta da G. Galasso, Torino, 1989.

relativamente recente investitura, o di antica nobiltà ma rimaste nei ranghi inferiori del ceto, cresciute nelle professioni e nella mercatura e incardinate in ruoli di 'servizio' più che politici, per cui anche nel caso di cambio dinastico la funzione 'tecnica' (magistrati, militari, funzionari dell'apparato statale) li salvaguardò da eventuali epurazioni, anzi costituì una ulteriore possibilità di avanzamento e promozione, come spesso avvenne. Infatti «la feudalità siciliana [...] sarà in grado di ricostituirsi come corpo, di recuperare un suo spessore ideologico e di riaffermare il proprio potere economico, riproponendosi come gruppo dirigente»⁴⁰.

Proprio da questa ultima considerazione mi sembra utile cominciare la riflessione, perché certamente la nobiltà siciliana costituirà per tutto il Settecento il ceto dirigente, ma anche dominante, della società siciliana e – malgrado l'abolizione dei privilegi feudali e cittadini del 1812 e poi la perdita dell'indipendenza del Regno, scioltosi nel 1817 nel nuovo Stato, battezzato *Regno delle Due Sicilie* – manterrà un ruolo egemonico nella Sicilia dell'Ottocento borbonico.

In generale il potere di concedere titoli nobiliari che usualmente qualificano anche la discendenza dell'individuo è stata prerogativa degli enti sovrani di diritto

⁴⁰ «Fiera della sua insularità e della sua profonda diversità dalle provincie continentali del Regno, insofferente del giogo napoletano da cui si sentiva oppressa e colonizzata, signoreggiata da un'aristocrazia di grande prestigio europeo legata più a Londra e a Parigi che a Napoli, la Sicilia fu nel Settecento e nell'Ottocento l'Irlanda della dinastia borbonica, potenzialmente ricca e terribilmente misera, sfruttata e malgovernata, sempre pronta alla ribellione in nome della propria autonomia»: A. Rao, *Napoli borbonica (1734-1860)*, in *Antichi Stati*, Collana diretta da Gianni Guadalupi, *Regno delle Due Sicilie*, tomo I, *Real Città di Napoli (1734-1860)*, Milano, 1996, pp. 13-39.

internazionale, cioè degli stati e degli enti a questi assimilanti in forma piena o meno piena (fra cui principalmente la Santa Sede e il Sovrano Militare Ordine di Malta). I privilegi più comuni della nobiltà furono d'ordine fiscale (esenzioni totali o parziali da vari tipi di imposte) e d'ordine giudiziario (corti e pene diverse rispetto ai non nobili). La successione nei titoli nobiliari era normalmente disposta nell'atto di concessione del titolo e in Sicilia esisteva, com'è noto, forse la più ampia formula di successione di tutto l'Occidente (fino al sesto grado di parentela incluso). Il diritto nobiliare contemplò sempre anche i casi per i quali si perdeva la nobiltà (e relativi privilegi):

«lo status nobiliare non è un fatto astratto che resta immutabile nel tempo per effetto di qualche sbiadita antica pergamena. E' nobile chi appare nobile e, per lo stesso principio, cessa di essere nobile chi deroga a quel complesso di condizioni di fatto che appartengono ai costumi dei nobili, alla vita – appunto – “more nobilium”: sul punto la legge del 1756 parla esplicitamente e con tono tassativo dei casi di perdita della nobiltà per ragioni di indegnità e cioè per l’“esercizio di impieghi bassi”, per i matrimoni disuguali, per l’esercizio di “uffici popolari” e per l’esercizio di “arti meccaniche ed ignobili” (concetto ribadito con apposito Reale Dispaccio del 20 dicembre 1800; anche in Spagna, nella stessa epoca, ci si muoveva con gli stessi criteri di durezza).»⁴¹

Uno dei quesiti cui più volte gli studiosi hanno cercato di rispondere, concerne il numero di nobili, ovvero la loro percentuale rispetto al totale della popolazione

⁴¹ A. Rao, *Antiche storie e autentiche scritture. Prove di nobiltà a Napoli nel Settecento*, in M. A. Visceglia (a cura di), *Signori, patrizi, cavalieri*, Roma-Bari, 1992, pp. 279-308.

di un determinato territorio o di un determinato Stato. A parte tutte le difficoltà relative al reperimento di una documentazione esauriente, è chiaro che tale calcolo presuppone a monte una definizione abbastanza esatta di coloro che possono essere considerati nobili, il che non è del tutto scontato considerando le grandi variazioni normative da Stato a Stato.

Nei Regni di Napoli e di Sicilia vigeva il concetto iberico per cui il Re crea i cavalieri (*caballeros*), ma non i nobili (*hidalgos*): questi ultimi creano sostanzialmente se stessi grazie al meccanismo dell'usucapione di status, la prescrizione acquisitiva (appunto detta "centenaria prescrizione")⁴² che – come dice molto chiaramente la norma napoletana del 1774 – deve protrarsi lungo l'arco di tre generazioni per essere riconosciuta dalla legge.⁴³

⁴² Fra i requisiti che nel Regno delle Due Sicilie integravano la fattispecie della "centenaria prescrizione" si comprendevano: il trattamento di *Don* e *Donna* insieme alle qualifiche "di professione proprietario", "di professione gentiluomo" o "nobile vivente", di cui agli atti pubblici civili e religiosi; le nomine negli ordini cavallereschi o nelle confraternite riservati ai nobili; le alleanze matrimoniali con famiglie nobili; le esenzioni tributarie dalle imposte di "testa" e di "industria"; il giuspatronato; il privilegio di avere nella propria casa un oratorio privato; la sepoltura gentilizia; il dottorato; il possesso di feudi e suffeudi; l'iscrizione al patriziato (o sedile dei nobili) nell'Università cittadina di appartenenza; l'uso delle armi araldiche; l'ammissione al majorasco; l'accesso a notabili cariche e gradi di rilievo amministrativi, civili, di corte, militari, ecclesiastici, etc.

⁴³ A. Rao, *Antiche storie* cit.; sullo stesso tema si veda D. Ligresti, *La nobiltà "doviziosa" nei secoli XV e XVI*, in *Élites e potere in Sicilia*, (a cura di F. Benigno e di C. Torrisi), Roma, 1995, pp. 47-62. Già nel 1756 – ricorda Anna Maria Rao – una legge regia sulla nobiltà riguardante il Regno di Napoli, «avrebbe tuttavia presto rivelato quali fossero i veri destinatari: la nobiltà fuori seggio di Napoli e i patriziati provinciali, che nella sua applicazione avrebbero trovato la via per il pieno riconoscimento della loro nobiltà 'generosa'».

Reale Dispaccio del 24 dicembre 1774 : “ *...la Maestà Sua ... ha comandato, con Real Carta del 1° dello andante, che prima di ogni altro si faccia costà la distinzione dei ceti in tre classi. Una cioè delle famiglie nobili, la quale comprender debba tutti coloro che vivono nobilmente e che li di loro maggiori così parimenti hanno vissuto; con includersi in detta classe li nobili di privilegio, cioè, li dottori di legge, li dottori di medicina, in quanto però alle persone non già alle famiglie. Ben inteso che li dottori di legge, subito avranno da padre in figlio acquistato lo stesso onore, debbono essere ascritte le famiglie delli medesimi al primo ceto, purché non si esercitino in mestieri vili e servili. Non così per li medici, l'ascrizione dei quali alla prima classe sarà sempre delle persone tantum, e con condizione espressamente richiesta in detta Real Carta, che non possano giammai essere eletti per individui nel Decurionato o per annuali amministratori dell'Università. Nella seconda classe vuole il Re che vi siano ascritte le famiglie di coloro che vivono civilmente, come ancora li notari, li mercadanti, li cerusici e gli speciali ; e nella terza finalmente gli artisti e li bracciali”.*

In quello stesso anno 1774 fu convocato il Parlamento del Regno di Sicilia e furono mandate lettere convocatorie a 58 principi, 34 duchi, 30 marchesi, 26 conti, 1 visconte e 110 baroni, per un totale di 265 titoli, ma le persone fisiche furono solo 128; circa un secolo e mezzo prima i feudatari parlamentari erano 93, nel 1599 erano 75 e nel 1499 erano 71. In sostanza il vertice dell'aristocrazia siciliana in 280 anni era aumentato da 71 a 128 titolati con un incremento dell'80%. Nello stesso periodo la popolazione isolana era passata da 571.000

anime (censimento del 1505) a 1.359.000 (censimento del 1747) con un incremento del 138% in 240 anni. La nobiltà che contava quindi non era affatto inflazionata, anzi era *diminuita* in rapporto alla popolazione.

Certamente non erano nemmeno aumentati di molto i 300/400 feudatari (famiglie) non parlamentari che si riscontrano all'inizio del XVI secolo, considerato il fatto che l'estensione di terra concessa in feudo era rimasta sostanzialmente la stessa per tutto il periodo in questione e che il regime del maggiorascato ne impediva il frazionamento; si nota anzi un opposto processo di accorpamento. Né erano aumentate di molto le famiglie nobili cittadine, dato che il numero delle città demaniali non era variato che di qualche unità dal 1398 (Parlamento di Siracusa) e che ovunque vigeva il sistema delle mastre 'chiuse', o 'serrate' come a Catania. Nelle due città maggiori, Palermo e Messina, si calcola una nobiltà pari a meno di 400 famiglie in tutto, mentre nelle altre 40 città demaniali il numero delle famiglie oscillava da 50 a 100 circa, per cui, aggiungendo qualche altro centinaio di famiglie che abitavano nei centri feudali maggiori, la nobiltà 'vera' titolata non superava verso la metà del XVIII secolo le 5.000 casate⁴⁴, pari all'1,4% delle 356.662 famiglie censite in tutta la Sicilia.

In conclusione, il numero dei nobili siciliani non era, in questo periodo, così enorme come hanno fatto pensare talune descrizioni che si basavano sul racconto

⁴⁴ Alla fine del Seicento un autore fiorentino, Gregorio Leti, prendeva in esame tutti i regni e principati italiani e calcolava che in essi vivessero 20.968 famiglie nobili, di cui 2.045 nel Regno di Sicilia ma, come osserva C. Donati, non teneva conto delle nobiltà cittadine: G. Leti, *Il cerimoniale storico, e politico*, Amsterdam, 1685, vol. III, pp. 183 e 186; C. Donati, *The Italian nobilities 1600-1800*, in *The European nobilities in the Seventeenth and Eighteenth centuries*, vol. I, *Western Europe*, edited by H. M. Scott, London-New York, 1995, pp. 237-268.

di una 'inflazione' o 'alluvione' dei titoli, che ci fu certamente, ma che di per sé non aveva alcun effetto moltiplicatore se i titoli si accumulavano sulla stessa persona, che poteva così vantare di essere, nello stesso tempo, più volte principe, duca, marchese e barone: Giuseppe Bonanno, per esempio, nel 1774 fu convocato in Parlamento in quanto p.pe di Roccafiorita e di Cattolica, duca di Montalbano, m.se di Limina, conte di Vicari, b.ne di Siculiana, Ravanusa e Canicattì, ben otto titoli (solo parlamentari!).

Diversa considerazione bisogna fare se parliamo di quel più ampio e indefinito mondo di cui facevano parte sia i *don* (titolo che si poteva ottenere per venalità), sia coloro che per funzione o professione erano equiparati ad un qualche grado nobile (i giudici, i laureati in *iure* e medicina), sia infine i 'gentiluomini', nobili di fatto in quanto da più generazioni conducevano uno stile di vita nobiliare (*more nobilium*) ed erano tali considerati dalla comune opinione (e riconosciuti dalla legge con apposita normativa).

Ai dati identificativi di questa nobiltà settecentesca, appare utile aggiungerne almeno un altro: essa era radicalmente cambiata nella sua composizione in quanto le famiglie che potevano vantare un'origine risalente ad oltre un secolo erano meno della metà, e pochissime erano quelle annotate nei ruoli feudali del Duecento e Trecento.

Dopo la Rivoluzione francese la nobiltà perse i privilegi di tipo feudale e vide ridursi ovunque anche gli altri privilegi tradizionali sia nei confronti dello Stato

sia dei non-nobili⁴⁵. Anche in Sicilia uno spartiacque certo è costituito da una data precisa, quel 1812 in cui fu proclamata la prima costituzione del regno, che conteneva tra i suoi principi l'abolizione della feudalità e delle mastre nobili cittadine. Se dunque prima di quella data era proprio definire la classe superiore siciliana con il termine nobiltà feudale, dopo quella data i titoli non hanno più alcun effetto se non quello di un riconoscimento onorifico, e si può più propriamente parlare di aristocrazia come *upper class* e non come gruppo privilegiato: l'ingresso in questo ristretto club avveniva grazie al servizio civile e militare reso alla monarchia, alla ricchezza privatamente accumulata ed alla possibilità di sostenere un adeguato stile di vita.

Con la costituzione di un unico Regno si rafforza l'omogeneità culturale su tutto il territorio "al di qua e al di là del Faro". Ne consegue, al di là dei conflitti politici insorti tra i due Regni, la formazione di una classe aristocratica che esprime in tutti i campi una cultura uniforme.

I dati quantitativi e i raffronti cronologici, oltre a darci la dimensione dell'oggetto dello studio, implicano qualche considerazione sul tema dell'essere e del rappresentarsi. Dal XVI secolo circa il problema della genealogia era diventato un elemento di notevole rilevanza per le casate nobiliari, e ogni famiglia che giungesse ad un titolo, o anche quelle non titolate che ne rivendicavano qualcuno che pensavano fosse stato loro sottratto o negato, inventava con la

⁴⁵ Una innovazione legale di particolare gravità fu che i creditori, che in precedenza potevano solo pretendere un pagamento di interessi su un prestito, adesso potevano requisire la proprietà a garanzia. La proprietà cominciò a passare di mano e ad essere suddivisa alle aste, e di conseguenza la borghesia possidente iniziò a fiorire.

compiacenza dei genealogisti, ascendenze millenarie dai tempi romani o bizantini, dei carolingi o degli Altavilla. I Branciforte discenderebbero da un Obizzo, alfiere generale dell'esercito condotto da Carlo Magno contro i Longobardi; i Tagliavia discenderebbero «da un Manfredo di Svevia che assunse il cognome Tagliavia in seguito ad una riuscita operazione di guerra in cui tagliò la ritirata al nemico, e che portò la famiglia in Milano donde si vuole che sia passata in Sicilia in persona di un Guido, capitano al servizio dell'imperatore Arrigo VI», e così via.

I nuovi nobili del XVII-XVIII secolo continuano come i loro predecessori a inventarsi genealogie impossibili. Citiamo a caso i Bonanno che, secondo Minutolo ebbero «per ceppo un conte Supponio, consigliere e familiare di re Manfredi»; i Notarbartolo che, a dispetto dell'evidente indizio dato dal cognome (*notar/notaio*) si fanno accreditare come una delle famiglie « antiche e nobili di Sicilia»; o i Mancino, la cui famiglia «si vuole originaria di Roma, passata in Sicilia nel secolo XIII».

All'eternità cercata nel passato, nelle antiche e nobili origini, fa riscontro il bisogno d'eternità rivolto al futuro, cercato attraverso il conformarsi al 'viver nobile'. La costruzione di grandiosi edifici che rimangano nei secoli, le doti a conventi, chiese e cappelle che registrino il nome del nobile benefattore, l'istituzione di maggiorascati, la beneficenza, il mecenatismo, la formazione di pinacoteche, musei, gallerie, *Wunderkammern*, sono tutti atti che seguono a questa pulsione originaria del nobile e che informa tanta parte della sua vita di relazione, del suo porsi rispetto agli altri, sia appartenenti al suo stesso ceto, che facenti parte di altri gruppi sociali.

Ritengo che di questa ricerca di eternità faccia anche parte il singolare rapporto che le famiglie nobili instaurano con la religione, con lo *spazio del sacro*, che è diverso da quello consentito agli altri individui *ignobili* ed esemplato sul modello della sacralizzazione del re e della sua famiglia parallela al processo di assolutismo che informa gli Stati della prima età moderna. I nobili, in fondo, appartengono allo stesso ordine sociale del sovrano, in molti paesi si considerano suoi *pari*, e se un disegno della provvidenza assegna un particolare ruolo sacro alla famiglia monarchica, essi si ritengono in diritto di partecipare a tale disegno, anche 'offrendo' a Dio i loro figli e le loro figlie: tutte le maggiori famiglie contarono nelle loro file cardinali, arcivescovi, vescovi, abati e abbadesse, sacerdoti e suore, e non pochi ascesero nel novero dei martiri, beati, dei santi, e intere generazioni si formarono nei collegi e nelle scuole dei gesuiti e dei teatini⁴⁶.

Di certo, in molti casi l'attivismo 'religioso' delle casate nobili aveva finalità politiche e per oggetto un incremento del potere, in altri esso fu espressione di fede sincera ed intimamente vissuta: tra questi due poli rimaneva uno spazio tra pubblico e privato dove si manifestava un'esigenza di comunicazione e di socializzazione, una ricerca di relazionarsi con gli altri attraverso il discorso religioso, forse in quell'epoca il più importante di tutti.

⁴⁶ Si vedano Sara Cabibbo - Marilena Modica, *La Santa dei Tomasi. Storia di suor Maria Crocifissa (1645-1699)*, Torino, 1989; M. C. Calabrese, *Devozione e potere in Sicilia in età moderna: il caso Biscari*, in in AA.VV., *Nobleza hispana, Nobleza cristiana. La Orden de San Juan*, Colección Temas IULCE-UAM, Madrid 2009; A. Sindoni, *Chiesa e società in Sicilia e nel Mezzogiorno. Secoli XVII-XX*, Reggio Calabria, 1984.

CAPITOLO III

I LUOGHI DELLA SOCIABILITA'

«Guardiamoci dall'idea che il quotidiano

sia privo di storia. (...)

Le strutture del quotidiano sono aggrappate alla storia» (J.L.Flandrin)

La presenza nella Sicilia del Settecento di un numero spropositato di ville e palazzi; la predilezione di uno stile – il barocco – che esprime in tutte le sue forme espressive, dall'architettura alla moda e alla tavola, il piacere dell'effimero, dell'eccesso, del posticcio; il lusso degli esterni ben più accentuato di quello degli interni, che tradisce la volontà di apparire più che di essere; l'importanza di uno spazio a verde antistante la dimora, che acquista un'evidente funzione sociale; il numero stesso delle camere direttamente proporzionale al prestigio sociale insieme all'esibizione ostentata dell'ospitalità; il ruolo sempre più ricercato e sontuoso della tavola, "itinerante" in base all'importanza dell'occasione, che configura il pasto come un vero e proprio rapporto sociale; addirittura un mobile, la *servante* che da umile dispensa da cucina si fa vetrina dei beni di lusso e aumenta il numero dei suoi ripiani secondo il grado di nobiltà; la quantità di

suppellettili preziose... Tutto questo “parla” un linguaggio simbolico di grande
pregnanza, e ci permette di interpretare il lusso conviviale non tanto come vana
espressione di ricchezza ma come componente di un rito identitario e
quotidianamente confermativo di potere sociale economico e politico,

3.1. Le dimore nobiliari: architettura e modo di vita

Il domenicano padre Labat, in visita in Sicilia nel 1711, colpito dal gran numero di ville e palazzi nobiliari che vi trova, osserva che «la Sicilia è pavimentata di nobiltà»⁴⁷ e, in effetti, l'età architettonica del primo barocco siciliano (1694-1735) coincide con la costruzione di innumerevoli edifici nobiliari in pietra lavica o in arenaria porosa, materiali locali e dunque di facile reperimento e di costi contenuti.⁴⁸ Sul tema peraltro incide un evento straordinario che condizionò considerevolmente l'evoluzione dell'immagine di molte città della Sicilia orientale: il catastrofico terremoto del 1693⁴⁹.

⁴⁷ L. Riccobene, *Sicilia ed Europa* cit., vol. I, p. 33. Vedi J. B. P. Labat, *Voyage en Espagne et en Italie*, Paris, 1730.

⁴⁸ Come osserva Daniela Di Vita nella sua tesi di laurea (Facoltà di Architettura, Palermo A.A. 1999-2000): «Dopo il terremoto del 1693, soprattutto per la Sicilia sud-orientale, si affermerà nel corso del Settecento, un Barocco estremamente originale e ricco. Gli spazi interni risentono della destinazione residenziale e di rappresentanza del proprietario (volte leggere in incannucciato e gesso, riccamente decorate con stucchi)». L'autrice osserva che molti palazzi nobiliari siciliani mantengono in età moderna alcune caratteristiche della tipologia del castello che avevano avuto in età medievale, accostando alla nuova funzione residenziale i precedenti elementi difensivi. Tra questi, il castello di Acate (antica Biscari), quello di Caccamo, di Roccaverdina, di Castelbuono, di Pietraperzia e il palazzo dei Branciforti di Raccuglia a Leonforte. Sul tema dell'architettura settecentesca ci limitiamo a citare A. Blunt, *Sicilian baroque*, London, 1968; S. Boscarino, *Sicilia Barocca. Architettura e città 1610-1760*, Roma 1981 (e 1997, a cura di M.R. Nobile); M. Giuffrè, E. H. Neil, M. R. Nobile, *La Sicilia*, in *Storia dell'architettura italiana. Il Settecento*, a cura di G. Curcio e E. Kieven, Milano, 2000.

⁴⁹ Il grande evento è notissimo ed è stato anche oggetto di numerosi studi, tra i quali possono fornire un quadro generale: G. Giarrizzo, a cura di, *La Sicilia dei terremoti. Lunga durata e dinamiche sociali*, Catania 1996; D. Ligresti, *Terremoto e società in Sicilia (1501-1800)*, Catania 1992; F. Gallo, *L'alba dei gattopardi. La formazione della classe dirigente nella Sicilia austriaca (1719-1734)*, Catanzaro, 1996. Ad Agira, per esempio, il terremoto fornì l'occasione per

Il terremoto con le distruzioni totali o parziali causate in circa settanta città e cittadine della Sicilia orientale, fu un potente propulsore di rinnovamento edilizio e mise in moto un'attività edificatoria – pubblica e religiosa, privata e nobiliare – che si prolungò per diversi decenni. A Catania si ricostruiscono o si ristrutturano i palazzi con l'uso della pietra lavica locale, ben rispondente, nel cromatismo dei suoi grigi, al gusto per i giochi di luci e ombre, vuoti e pieni che caratterizza lo stile barocco. Noto, interamente distrutta e riedificata in un sito diverso, fu riempita di palazzi e chiese di un ornamentale barocco, oggi considerato dall'UNESCO patrimonio dell'umanità. Nella Contea di Modica dove furono abbattute Modica, Ragusa e Scicli, città con più di 10.000 abitanti e ricche di una cospicua nobiltà locale, le chiese, i palazzi, le case e le città vennero reinventate secondo i nuovi canoni dettati dal movimento architettonico e artistico occidentale. A Siracusa verranno ricostruiti molti palazzi nobiliari, la facciata del Duomo e verrà ridefinita la forma dell'antistante piazza. Anche nei centri minori la media nobiltà locale e la nuova nobiltà degli uffici manifestava una netta propensione alla visibilità sociale attraverso la costruzione di un palazzo situato in un luogo principale e costruito una magnificenza e con uno stile adeguati.

In seguito, l'avvento della dinastia borbonica mise Palermo in assiduo contatto con Napoli, dove aveva luogo una crescente conversione verso più classici stili architettonici. Nel progredire del secolo, molti dei nobili siciliani più acculturati

modificare strutture e stili degli edifici di privata residenza nobiliare grazie ad un'intensa attività edificatoria che «connota di significati simbolici e rappresentativi alcuni assi ed aree urbane» (P. Campione, *Una città in movimento*, in Lina Scalisi, Domenico Ligresti, Pinella Di Gregorio, *Agira tra XVI e XIX secolo*, 2 voll., Caltanissetta-Roma. 2004. pp. 271-335.

svilupparono un'infatuazione per le cose francesi, dalla filosofia alle arti, dalla moda alla cucina, ed anche per l'architettura. Rincorrendo tali interessi, molti di loro visitarono Parigi e tornarono con le ultime stampe architettoniche e gli ultimi trattati teoretici.

Non tratterò in modo specifico e separato delle costruzioni nelle diverse aree dell'isola o nei diversi periodi, partendo dall'assunto che le esigenze di *status* e di ruolo della nobiltà non erano influenzate dal territorio in modo articolare ma si conformavano a mentalità e stili omogenei per la Sicilia e non dissimili da quelli che venivano adottandosi a Napoli o in altri Stati italiani.

Al di là dei vari stili architettonici e della loro evoluzione i palazzi nobiliari del Settecento e dell'Ottocento erano infatti molto diversi da quelli costruiti nei due secoli precedenti, perchè erano cambiati i modi di vita nobiliare, e quindi dovevano svolgere funzioni diverse.

Nei secoli precedenti la nobiltà viveva in gruppo, formava dei grandi collettivi che condividevano ogni momento e ogni aspetto della vita quotidiana e partecipavano in massa agli eventi particolari, abitava in palazzi che si trasformavano in fortezze attrezzate a difendersi in caso di scontri armati, costituiva insieme a parenti, amici, dipendenti, guardie, clienti, vassalli, coloni, schiavi, una sorta di comunità dove tutti condividevano il tetto, il letto, la tavola, i passatempi, i pericoli, i successi.

Nel corso del XVII secolo si era avviato un importante mutamento che nel XVIII secolo comporterà una concezione radicalmente diversa dell'abitare, e quindi dell'abitazione. Si tratta della 'scoperta' della dimensione privata,

personale, familiare, dell'idea che oltre alla pubblica ostentazione l'individuo nobile debba coltivare piaceri privati, intellettuali, culturali od estetici, avere spazi a ciò riservati da condividere con poche persone affini, ospiti, amici. Si tratta della trasformazione del nobile da uomo di spada in uomo di governo, di un processo di 'civilizzazione' che elimina l'abitudine alla violenza e incoraggia la cultura e le arti liberali.

La maggior parte delle Ville e Palazzi era progettato con un ingresso formale per carrozze attraverso un'arcata nella facciata principale, conducente ad un cortile interno. Da qui spesso si levano ampie e monumentali doppie scalinate esterne fino al piano nobile, quello abitato dalla famiglia, che costituiva l'ingresso principale alla casa. Il piano nobile era un appartamento costituito da sale grandi e piccole, con un salone molto ampio a fare spesso da sala da ballo, ed inteso come sala principale della casa. A volte le camere da letto degli ospiti erano collocate qui, ma verso la fine del XVIII secolo erano sempre più spesso collocate sul piano secondario al di sopra. Se decorate durante l'era Barocca, le stanze erano adornate con profusione, tuttavia, con poche notevoli eccezioni, molti palazzi furono costruiti privi di decorazioni barocche elaborate per gli interni, perché ci voleva molto tempo a realizzarle.

Il palazzo cittadino era di solito elevato in tre livelli, era di grandi dimensioni ed aveva decine di stanze 'private', a volte più di cento, perché doveva ospitare un gran numero di persone: oltre al nobile proprietario, sua moglie e molti figli, esso ospitava normalmente anche un insieme di parenti più poveri e altri membri della

famiglia estesa, tutti dotati di appartamenti⁵⁰ minori nella casa; i dipendenti (cappellano o confessore privato, maggiordomo, governante, segretario, archivista, contabile, bibliotecario, portiere e innumerevoli servi inferiori); spesso anche le famiglie estese della stessa servitù specialmente se anziani, in alloggi decorati e ammobiliati con semplicità.

Ulteriori stanze erano richieste in base alla tradizione siciliana che era un segno di origini plebee il consentire anche a mere conoscenze di sostare nelle locande, per cui

«a molti nobili stranieri i nobili siciliani cedevano alcune delle innumerevoli sale disabitate e quasi vuote di cui erano dotati i propri palazzi. Ad esempio il barone di Riedesel a Catania nel 1767, veniva ospitato, come molti altri, a casa del principe Biscari; l'aristocratico inglese Swinburne nel 1777, a Sciacca, era ospite

⁵⁰ Enrico Guttadauro divise la grande casa magnatizia da lui abitata, «posta in questa città di Catania vicino la statua della nostra Gloriosa Sant'Agata», tra i due maschi Luigi e Vincenzo. Il primogenito doveva procedere alla divisione entro tre mesi, scegliendo l'ala a lui preferita, e consentendo al fratello di sistemarsi nella sua parte. Entrambi avevano il diritto di servirsi dei due cortili e dell'acqua corrente. Inoltre il primogenito Luigi dovrà rinunciare ad abitare subito il «quarto nobile» che dovrà restare alla moglie «per uso, e comodo della sudetta Principessa moglie durante la sua vita naturale, e stato vedovile»: M. C. Calabrese, G. Pagnano, L. Paladino, *Palazzo Pedagoggi. Da "casa magnatizia" a Facoltà di scienze Politiche. Un edificio nella "civita" di Catania*, Catania, 2005. Nel 1814 la principessa di Biscari, vedova, abitava un quarto nel palazzo ereditato dal figlio, servita «da un ottimo cuciniere, tre servitori, una cameriera e un'altra donna. L'assiste anco un prete»: Francesco Costanzo, *Il principe sconosciuto*, Catania, s.d., p. 10.

del duca di Tagliavia; il gentiluomo di camera francese Vivant Denon, a Palermo nel 1778, alloggiava a casa del principe di Pietraperzia».⁵¹

C'erano poi gli spazi per i servizi (cucine, ripostigli, stalle, magazzini), ed infine la parte riservata alle occasioni pubbliche, non solo i saloni, le gallerie, le scalinate, ma spesso anche camere per mettere in mostra raccolte di quadri, monete, oggetti preziosi e curiosi, per accogliere le riunioni di accademie letterarie e musicali, per consentire rappresentazioni teatrali, canore, musicali.

Il nucleo della famiglia aristocratica costituiva il perno di una ben più ampia comunità, composta da diversi gradi di parentela e da subordinati, ma con mansioni scandite da un rigido protocollo; la ridistribuzione degli spazi domestici coincideva con una nuova esigenza di regolare nettamente le mansioni della giornata, separando la vita privata da quella sociale. Si realizzò lentamente il passaggio da una concentrazione di camere dell'abitazione principale nel cosiddetto piano nobile al decentramento di un numero sempre maggiore di ambienti: se, per esempio, fino ai primi decenni del Seicento il salone di rappresentanza, gli altri ambienti destinati al ricevimento, le camere da letto padronali e quelle per gli ospiti erano tutti su questo piano, alla fine del XVIII secolo furono spostati al piano superiore per una maggiore privacy o, a volte, al piano giardino per difendersi dalla calura estiva.

⁵¹ Silvana Raffaele, Elena Frasca, Alessandra Greco, *Il sapore dell'antico. Regia custodia, grand tour...e altro nella Sicilia del Sette-Ottocento*, Catania, 2007. Per un elenco dei luoghi dove i viaggiatori stranieri potevano alloggiare in Sicilia vedi pp. 160 sgg., e per gli alberghi pp. 166 sgg. Vedi H. Swinburne, *Travels in the two Sicilies in the Years 1777, 1778, 1779 and 1780*, London 1783-85; D. Vivant Denon, *Voyage en Sicile*, Paris 1788.

Thomas Wright Vaughan⁵² nella lettera III, vergata a Catania nell'aprile 1810, descrive la generale disposizione degli ambienti nelle abitazioni siciliane, in genere «particularly well adapted to display the grand suite of apartments», vale a dire caratterizzate da una serie di stanze ordinate in fila e con le porte opposte l'una all'altra, sì da mostrare la profondità dell'appartamento.

Gli ambienti interni di una casa nobile erano polifunzionali: nel Settecento la tavola viene imbandita in ambienti scelti con una certa flessibilità in base all'importanza dell'occasione e al numero degli ospiti, ricoprendo grezze tavole di legno, sostenute da cavalletti, con tovagliati preziosi drappeggiati fino al pavimento: erano quelle le grandi *tables habillées*, ricoperte di raso o di damasco flottuante.

Tranne che per i banchetti, i pasti si consumavano in camera da letto, nei locali destinati al lavoro o in cucina, secondo il ceto sociale.⁵³ Si venne però affermando l'idea di un ambiente specifico, differenziato dagli altri e funzionale alla consumazione del pasto, la stanza da pranzo, che diventa un elemento sociale di grande rilievo e deve essere decorata in modo ricco per testimoniare le possibilità economiche del padrone di casa. L'evoluzione si compie definitivamente nel secolo successivo. Nel Settecento il pranzo nobiliare era ancora considerato un'occasione non prettamente privata, ma di carattere sociale, e di solito veniva

⁵² H. Wright Vaughan, *A view of the present State of Sicily*, London 1811. Vedi L. Riccobene, *Sicilia* cit. pp. 348-352.

⁵³ G. Falzone, *La Sicilia fra il Sette e l'Ottocento*, Palermo, 1975.

consumato in compagnia di un congruo numero di commensali, parenti, amici, ospiti occasionali, collaboratori⁵⁴.

Queste consuetudini apparentemente insignificanti, in realtà definiscono ruoli, sottolineano situazioni e personaggi, costituiscono insomma un codice espressivo.

Uno dei “polmoni segreti” di ogni Palazzo, inoltre, era costituito dal cosiddetto “sottocappella”, odierno sottotetto, una sorta di enorme magazzino in cui, entro grandi armadi che lo tappezzavano da cima a fondo, si conservavano servizi per ogni occasione (da argenterie a porcellane, da interi e preziosi corredi ad oggetti di vario genere talvolta di misterioso utilizzo, lumi, candele e quant’altro necessario alla vita quotidiana). Lunghi elenchi, minuziosamente e pazientemente vergati a mano, che all’interno degli sportelli ne illustravano in dettaglio il contenuto, costituiscono una memoria storica spesso trascurata⁵⁵.

3.2. Le Ville e i giardini

«Senza aver sostenuto fatiche di corpo, e perciò senza un urgente bisogno di rinfrancarsi, rompendo la monotonia della vita cittadina, i nobili cercavano nella campagna semestrali ricreazioni. La vita della campagna non era però se non la

⁵⁴ Come accadeva nel palazzo dei Biscari a Catania nel Settecento, e in molti altri casi descritti in questa tesi. Ancora nel 1848 i coniugi Gaetano Paternò Castello e Fernanda Grifeo e Gravina sedevano alla tavola del fratello, dato che nei conti della loro casa nel 1848 non si leggono spese per cucina: Archivio di Stato di Catania, Fondo Caracci, Vol.176, Fasc. Duchessa Fernanda.

⁵⁵ È il caso degli Alliata di Villafranca: nel “sottocappella” del Palazzo di Palermo, il rinvenimento di lumi “di parata”, arazzi-addobbo della facciata e decorazioni “precarie” in stucco riportano a grandi eventi di famiglia come la visita dei re Filippo V e Vittorio Amedeo II.

continuazione di quella della città. A Mezzo Monreale, ai Colli, a Bagheria essi andavano con la famiglia; e lungo stuolo di amici, di aderenti, di familiari li seguiva.»

Quei palazzi magnatizi ancor oggi stupiscono per la loro sontuosità e si può dire che l'architettura del tempo «vi spiegò tutti i suoi capricci di scale esterne e di appendici ornamentali», che si levavano tra una corte di casette basse per la servitù. Quanto la vita moderna possa immaginare di confortevole era apparecchiato con particolarità che rispondevano alle ricercatezze, ai gusti più delicati.»⁵⁶

La moda della villa ci ricorda gli ozi rinascimentali, ma nel Settecento essa divenne una vera e propria mania delle nobiltà europee che posero mano ad un vasto 'programma' di costruzioni nelle campagne contigue alle grandi città o nelle loro proprietà terriere. Goldoni ricorda la genesi del suo ciclo di commedie sulla villeggiatura con queste parole: «i villeggianti portano seco loro in campagna la pompa ed il tumulto delle Città, ed hanno avvelenato il piacere dei villici e dei pastori, i quali dalla superbia de' loro padroni apprendono la loro miseria. Quest'argomento è sì fecondo di ridicolo e di stravaganze, che mi hanno fornito materia per comporre cinque Commedie, le quali sono tutte fondate sulla verità: eppure non si somigliano.»

Nella 'mercantile' Repubblica le mode non sono diverse da quelle della 'feudale' Sicilia. Spinti a differenziarsi dai membri delle arricchite famiglie borghesi, che li imitano nei costumi, negli usi, nell'abbigliamento, i membri del

⁵⁶ Pitre G., *Palermo nel Settecento*, S. Giovanni la Punta, 1993, p. 325.

patriziato veneto come i feudatari siciliani seguono senza indugi i modelli culturali che sottendono al nuovo fenomeno della moda.⁵⁷

Esemplare il caso di Bagheria⁵⁸, territorio ricco e fertile ai confini di Palermo: la capitale, coi suoi palazzi-fulcro della vita sociale, economica e mondana dell'isola, e la 'campagna', con le sue ville destinate alla villeggiatura, status-symbol di un potere che derivava dal blasone, catalizzano le smanie di ostentazione della classe nobiliare siciliana, esprimono negli edifici un lusso esagerato, legato al sogno della magnificenza più che alla pratica della ragione perché, come è stato osservato, «la villa deve al tempo stesso essere proiezione e riflesso del prestigio sociale.»⁵⁹

Bagheria era, dunque, per l'alta aristocrazia di Palermo, quello che per l'alta aristocrazia di Roma erano i Castelli: è qui che i grandi Signori della Capitale costruirono ville magnifiche, anche superiori ai palazzi loro in città; è qui che nel primo ventennio del secolo XVIII s'intese intorno alla città una ragnatela, una 'vetrina' fatta di arte, di esibizionismo, di memoria, di ostentazione della ricchezza.⁶⁰

Ad anticipare il modello di trasferimento dalla capitale alla campagna e della costruzione in campagna di un grandioso palazzo 'isolato' in un vasto spazio

⁵⁷ P. Mometto, *La vita in villa*, in *Storia della cultura veneta, Il Settecento*, Vicenza, 1985, Vol. 5/1, p. 617.

⁵⁸ Sulle ville di Bagheria vi sono numerosissime pubblicazioni di carattere architettonico e artistico. Per l'aspetto storico sociale si vedano le opere di Antonino Morreale: *Famiglie feudali nell'età moderna. I principi di Valguarnera*, Palermo, 1995; *La vite e il leone – Storia della Bagaria*, Roma, 1998,

⁵⁹ Antonino Morreale, *Famiglie feudali* cit., p.136.

⁶⁰ Stefano Piazza, *Architettura e nobiltà*, Palermo, 2005.

aperto e ben curato fu, già a metà Seicento (1658), per motivi 'politici' e non per seguire una moda, don Giuseppe Branciforte, conte di Raccuja (poi principe di Pietraperzia e Leonforte e cavaliere del Toson d'oro). Deluso nelle sue aspettative governative e per una sentenza a lui avversa, si allontanò dalla Corte viceregia e decise di far costruire nella campagna palermitana, a Bagheria, il suo *casino*, la villa/palazzo/fortezza che da luogo 'solitario' costruito – secondo il mito alimentato dallo stesso signore - per fuggire il mondo (cioè la Corte), si trasforma in un luogo di socialità a cui non si esita a dare a sua volta il titolo di Corte, presso cui risiedono il personale dell'amministrazione feudale ed una numerosa servitù, e dove sarà ricevuta la visita dello stesso viceré. «Fin dall'inizio s'insedierà qui un nucleo di abitanti, una piccola Corte. Arrivano in queste terre il teatro, la galleria di quadri, la libreria»⁶¹.

Villa Valguarnera segna, con Villa Ramacca, il passaggio da uno schema di stampo feudale, chiuso alla natura, ad uno nuovo quasi romantico⁶². A detta del Brydon «supera in finezza e bellezza tutte le altre della Bagaria». Fondata nel 1713 da donna Maria Anna del Bosco Gravina, principessa di Valguarnera, su progetto del Napoli, ha una architettura magnifica. Raffigurata in una stampa della fine del Settecento, era costituita dal viale, dalla corte d'onore con le case della servitù, dai magazzini, dalle stalle, dal teatro di corte, dalla Cappella, dalla residenza vera e propria del proprietario, dalla pescheria, dai giardini all'italiana,

⁶¹ Antonino Morreale, *La vite e il leone* cit., pp. 220 sgg.

⁶² Vi è ambientata, come è noto, *La lunga vita di Marianna Ucrìa*, di Dacia Maraini, che abbina nel suo romanzo la storia dei personaggi con quella della costruzione della villa, che durò parecchi decenni.

dalla collina detta "Montagnola", dalla flora con viali interni, dal "caffè house" e da campagne coltivate ad uliveto, vigneto e orti.

Villa Ramacca, fu costruita nel 1740 da Bernardo Gravina principe di Ramacca: dopo avere attraversato il grande e movimentato terrazzo, ammattonato con maiolica colorata, la cui balaustra è virtuosamente realizzata in tufo d'Aspra, si entra nel grande salone dal soffitto a volta che è il centro della casa.

Altre costruzioni magnatizie nell'area furono Villa Spedalotto, acquistata dal marchese Paternò di Spedalotto intorno al 1700, mentre era in fase di costruzione; Villa Cutò, edificata dai Naselli principi di Aragona; Villa Cattolica, costruita nel 1736 da Francesco Giuseppe Bonanni e Filangeri; Villa Trabia fondata nel 1759 dai Gravina Comitini ed acquistata dai Lanza di Trabia nel 1783; Villa Larderìa, edificata nella seconda metà del '700 da Letterio Moncada Principe di Larderìa; Villa S. Isidoro (metà del 700) del Marchese Cordova di S. Isidoro; Villa S. Cataldo con il vasto giardino all'italiana, edificata agli inizi del Settecento dai principi Galletti di San Cataldo; Palazzo Inguaggiato, la cui costruzione risale al 1770; Palazzo Villarosa, dell'architetto Venanzio Marvuglia, costruito da Placido Notarbartolo duca di Villarosa e completato nell'ultimo decennio del Settecento (1790).

Ma altre possono essere citate: Villa Belmonte, la Favorita, Palazzo Niscemi-Valguarnera, Cassaro, Moncada, Pandolfini, Campofranco, S. Marco, Airoidi...«in una gara di opulenza e di grandiosità, di fastigio e di

spensieratezza»⁶³ ricevono con «ospitalità tutta siciliana, sovrani e principi, ambasciatori e ministri».⁶⁴

Tra le ville di Bagheria la più famosa è certamente Villa Palagonia. La costruzione s'avviò nel 1715 per iniziativa di Francesco Ferdinando Gravina e Bonanno, principe di Palagonia. Il progettista fu uno dei più famosi del tempo, il domenicano Tommaso Maria Napoli. Nel 1777 Ferdinando Francesco junior, nipote del fondatore, teneva ancora in funzione il cantiere, decorava gli interni e faceva costruire i “mostri” che, man mano che erano scolpiti, venivano collocati ai bordi del lungo viale cintato e sulle esedre.⁶⁵

Il principe di Palagonia, personaggio estremamente estroso, preferì questo “casino” di villeggiatura al palazzo avito di Palermo. La sua fama di misantropo trova una spiegazione nella sua disapprovazione nei confronti dei “colleghe di casta”, tutti presi dalla smania di grandezza, lusso e ozio, che mandavano in malora l'isola. Da qui, il desiderio di “punire” in qualche modo i suoi simili, approfittando del fatto che i saloni della sua dimora di villeggiatura venivano frequentati dalla nobiltà palermitana.

La Villa deve il suo nome, *villa dei mostri*, alle centinaia di sculture grottesche che la adornano. Alla villa si accedeva attraverso un viale di circa trecento metri

⁶³ Giuseppe Pitrè, *Palermo nel Settecento*, S. Giovanni la Punta, 1993, p. 31.

⁶⁴ G. Pitrè, *Palermo* cit., p. 9.

⁶⁵ La sua costruzione fu iniziata nel 1715 e può considerarsi finita solo nel 1792. Del progetto iniziale oggi non resta quasi nulla. Le notizie che abbiamo sulla sua costruzione originaria provengono dai diari dei viaggiatori stranieri che tra '700 e 800 visitarono la Sicilia e con essa la dimora del Principe. La curiosità maggiore era suscitata dai mostri e dalle decorazioni più che dall'edificio in sé. I mostri erano molte centinaia, e non tutti il Palagonia riuscì a collocarli. La loro distruzione o rimozione cominciò subito dopo la sua morte, da parte degli stessi eredi.

interamente adorno di sculture grottesche, fiancheggiato da balaustre con pilastri e arcate; un'ampia doppia scalinata immetteva all'interno (un'incisione di Houel mostra come doveva essere il viale nel periodo di massimo splendore della residenza)⁶⁶.

All'interno ampi saloni di rappresentanza ospitavano feste e banchetti. La Sala degli specchi aveva il soffitto ricoperto di specchi, in modo da rimandare infinite volte il riflesso degli ospiti presenti nella sala, tanto che durante i balli si aveva l'impressione che altri invitati assistessero alla festa, osservando dall'alto. La stessa sala era adorna di vetri colorati alle finestre, ognuno, si suppone, latore di un diverso significato.

Fu una tappa obbligatoria di tutti i viaggiatori, tra cui il Goethe che la visitò nel 1787 e ne diede un giudizio durissimo. Ricordiamo solo qualche espressione da lui usata: «folle del principe di Palagonia; è un nulla che vuole essere ritenuto per qualche cosa; mostruosità fabbricate in fretta dai più volgari tagliatori di pietre; figure eseguite a centinaia, prive di senso e d'intendimenti, riunite senza scelta e senza scopo; casa da matti ...».⁶⁷

Anche Antoine-Henri Jordan si schiera con l'universo dei detrattori e la giudica, «remarquable par le mauvais goût qui règne partout»: spaventevoli le statue, sconclusionata l'organizzazione degli ambienti, ben meglio la villa Valguarnera, che brillava «par sa noble simplicité».

⁶⁶ J. Houel, *Voyage pittoresque des isles de Sicile, de Malte et de Lipari*, voll. 4, Paris 1782.

⁶⁷ Johann Wolfgang Goethe, *Viaggio in Sicilia*, Promolibri, Palermo, 2008: Palermo, lunedì 9 aprile. Goethe visita la Sicilia con il pittore paesaggista Christoph Heinrich Kniep che lo aiuta a impressionare i vari momenti della sua visita.

Infine, va almeno segnalata una singolare villa “alla cinese” che alla fine del Settecento stava sorgendo al lato opposto di Bagheria, nel parco della Favorita, per volontà del barone Benedetto Lombardo della Scala, descritta in costruzione da Léon Dufourny nel suo diario palermitano il 21 ottobre 1790, divenuta famosa poi per essere stata acquistata dal re nel 1799 e ristrutturata in stile neo turco e pompeiano arricchito da figurazioni orientali per ospitarlo insieme alla regina durante il suo soggiorno forzato in Sicilia (1806-1815).

Strettamente connesso all’abitazione nobiliare è il parco, o giardino, che l’orna e la decora. Lo studio di questi luoghi è anch’esso da considerare come un’interessante chiave di lettura per conoscere appieno l’identità culturale dell’aristocrazia siciliana fra Sette ed Ottocento⁶⁸: «se il giardino viene inteso come luogo ideale dello spirito, proiezione nello spazio reale del mondo interiore di ciascun individuo, esso costituisce certamente elemento di lettura privilegiato per comprendere la filosofia ed i valori più autentici e duraturi che sottendono alla formazione ed alla crescita di una città e della sua popolazione».⁶⁹

Spesso esso costituisce un unicum abitativo con l’interno della casa, alla quale si collega senza soluzione di continuità, definendone uno spazio più ampio

⁶⁸ Una ‘passione’ esplosa già nel Seicento di cui G. Giarrizzo (*Il cavaliere giostrante* cit., e *Il giardino come itinerario delle passioni* cit.) nella descrizione-rievocazione del giardino di San Michele, rivela il contraddittorio svolgersi – con l’emergere nitido del ruolo guida delle donne della famiglia – dal “buen retiro” delineato da Ottavio, vescovo di Catania, figlio di Ercole e di Agata Lanza, alla fondazione di nuove città, cui l’aristocrazia isolana confida la ripresa delle sue fortune. Processi di dimensione europea: «non v’hanno comunque in questa vicenda tratti provinciali o comportamenti che non siano riducibili ad un modello europeo.»; per il medioevo vedi H. Bresc, *I giardini di Palermo (1290-1460)*, Palermo, 2004.

⁶⁹ Fabio Basile - Eugenio Magnano di San Lio, *Orti e giardini dell’aristocrazia catanese*, Messina, 1996.

destinato alla conversazione e all'intimità, molto simile all'*hortus conclusus* medievale. Tale scopo è sottolineato anche dalla sua collocazione: «se esso è posto sul retro dell'abitazione è destinato ad un uso più privato e contemplativo, se invece si trova davanti, è utilizzato come elemento rappresentativo del decoro e del prestigio sociale.»⁷⁰

La “personalità” dei giardini ci parla di quella dei suoi ideatori e frequentatori. Indagandone la collocazione, le dimensioni e le caratteristiche è possibile acquisire informazioni sulla vita della nobiltà: a Catania solo una ristretta numero di persone appartenenti in gran parte al ceto aristocratico possedeva un giardino annesso all'abitazione. Gli Asmundo, i Manganelli-Carcaci, gli Stramondo, i Landolina, i Tedeschi, i Cerami, i Paternò Castello e pochi altri potevano vantare questo privilegio, che dividevano con pochi intimi poiché – oltre quella dell'elitarità – la caratteristica dei giardini catanesi è di non essere uno spazio aperto al pubblico, fatta eccezione per Villa Scabrosa e i giardini dei Benedettini, ma di essere piuttosto “a carattere introversivo”: la funzione primaria del “giardino segreto” è infatti quella di favorire, con la quiete e la riservatezza offerta dalle fronde ombrose, la sociabilità aristocratica.

Le dimensioni di queste oasi di verde nel catanese di solito sono ridotte, soprattutto per la mancanza di un ceto nobiliare di significativo potere economico. In molti casi, numerosi giardini pensili edificati sui tetti delle terrazze di palazzi nobiliari – è il caso di Palazzo Biscari alla Marina e di Palazzo Asmundo Tedeschi sulla via Etnea di fronte la Collegiata – supplivano alla mancanza di un

⁷⁰ F. Basile-E. Magnano, *Orti e giardini* cit., p. 29 sgg.

vero e proprio giardino. Dall'alto, del resto, si poteva godere appieno il passaggio delle processioni durante le festività religiose, che costituivano un momento fondamentale nella sociabilità cittadina.

La maggior parte delle famiglie aristocratiche possedeva poi almeno una casa di villeggiatura situata nell'immediato hinterland cittadino: Cibali da una parte, il Borgo dall'altra erano contrade ricche di acque e quindi di vegetazione e frutti, a testimonianza della commistione di utile e dilettevole che caratterizza il giardino siciliano, nel quale piacere estetico ed esigenze produttive si fondono. Coltivare – nell'ottica della mentalità, delle esigenze e dello stile di vita isolano – deve corrispondere a produrre, e quella fruttifera è infatti l'unica tipologia di giardino esistente in Sicilia, non essendo concepibile «godimento estetico senza che vi sia prima un appagamento di esigenze primarie, qual è quella di alimentarsi».⁷¹

In questi giardini si sente spesso la mano femminile sia nell'introduzione di nuove varietà sia nelle migliori dovute a cure più attente: Angelica agli inizi del Settecento e Liboria nella prima metà dell'Ottocento, entrambe dei Paternò Manganeli, si dedicano con impegno al giardino della casa di villeggiatura familiare del Borgo, dove nel 1838 fu ospite Ferdinando II di Borbone.

Tra i giardini catanesi fu per un certo periodo famosa "Villa Scabrosa", nata sulle macerie di due catastrofi, l'eruzione del 1669 ed il terremoto del 1693. In seguito all'eruzione la zona del castello Ursino risultò costellata di "terrazze

⁷¹ Rosario Assunto, *Il giardino come filosofia della natura e della storia*, in *Il giardino come labirinto della Storia*, p. 12. Vedi anche le considerazioni di Don Filippo Nicosia barone di S. Giaime e del Pozzo, *Il podere fruttifero e dilettevole*, in *Filippo Arena e la cultura scientifica del Settecento in Sicilia*, a cura di Ignazio Nigrelli, Palermo, 1991, pp.185-197.

laviche" sensibilmente più elevate rispetto all'antico livello stradale. Una di queste terrazze aveva una vasta conca presso la quale scorreva una grossa vena d'acqua che si perdeva fra le sabbie della non lontana spiaggia. Qui si era iniziata la costruzione di un giardino architettonico, ma dopo il terremoto il principe Ignazio cambiò idea. interruppe la costruzione degli edifici, fece piantare quanti più alberi poté coltivandovi la ginestra e l'ulivo, tracciò strade e viottoli, fece deviare il vicino corso d'acqua riempiendo la conca e creò un pittoresco laghetto, un luogo solitario e romantico che fu il ritrovo della nobiltà catanese e della gioventù dorata cittadina.

La villa, il parco, il giardino, che si voglion idealmente luoghi di riposo, meditazione, tranquillo divertimento, ozio, sono in realtà costruite su misura e per gli occhi degli altri, con scalinate e saloni grandiosi più che nel palazzo di città, parchi curati, prospettive e percorsi che suggeriscono ruoli sociali e politici egemonici o tradizioni familiari prestigiose. Qui s'incontrano uomini e donne della nobiltà che mettono in atto tutte le strategie di socializzazione proprie del loro ceto: il banchetto, il ballo, la conversazione, l'ospitalità, la biblioteca, il teatro, la musica, la cappella, il culto, e nello stesso tempo stabiliscono o confermano i rapporti di dipendenza e di interesse con i loro clienti locali, grassi borghesi o piccoli affittuari.

3.3 Il palazzo nella città feudale, simbolo e fonte del potere signorile, centro di coordinamento delle relazioni 'verticali' tra il signore e i vassalli

Parallelamente, continua la realizzazione o la ristrutturazione radicale di palazzi nei piccoli centri feudali dell'interno dell'isola, a volte altrettanto grandiosi e magnifici di quelli cittadini: il palazzo-reggia di Carlo Maria Carafa, principe di Butera a Grammichele, quello dei Valguarnera di Gangi ad Assoro, quello dei Filangeri di Cutò a S.Margherita Belice, e ancora degli Alliata a Salaparuta e dei Notarbartolo a Villarosa (ma molti altri se ne potrebbero citare), stanno a testimoniare il valore simbolico di status sociale insito nelle costruzioni la cui imponenza era direttamente proporzionale al potere esercitato dalla famiglia.⁷²

Lo status simbolico del palazzo trova conferma nel fatto che il feudatario ne faceva costruire uno in ogni centro posseduto. I palermitani Riggio compirono un salto spettacolare nella scala del potere e del prestigio tra la nuova nobiltà siciliana, grazie all'intuito di aver subito saputo scommettere sui Borbone come vincitori della competizione internazionale per la successione al trono spagnolo.

Luigi, signore di Aci Catena, Aci S, Antonio ed Aci Trezza, edificò imponenti edifici in ognuno di essi: ad Aci Catena fece innalzare un edificio che si estendeva su un'area di circa 500 mq con un prospetto di oltre 100 metri, formato da ampie sale, androni, scalinate, con all'interno stucchi decorativi, pavimenti bellissimi, «tappezzerie, cantarani e vetri a specchio senza numero della maggiore grandezza, porcellane delle migliori del mondo senza fine, ninfee di cristallo che per tutto che attiravano con piacere li migliori signori d'Europa»⁷³ ed una bellissima Cappella

⁷² Stefano Piazza, *Architettura e nobiltà. I palazzi del Settecento a Palermo*, Palermo, 2005.

⁷³ V. Amico, *Dizionario topografico della Sicilia*, tradotto e annotato da Gioacchino Di Marzo, 2 volumi, Palermo. 1855-1856, p. 438.

per le cui pitture il Riggio chiamò Pietro Paolo Vasta della vicina Acireale, uno degli artisti più in voga del suo tempo. Fece ristrutturare in modo grandioso il Palazzo di Aci Sant'Antonio⁷⁴ che ancora risentiva dei danni provocati dal terremoto del 1693, arricchendolo con statue di ogni grandezza con arazzi, quadri e fini tappezzerie e velluti provenienti dalle Fiandre e dalla Francia, con mobili finemente intarsiati e dorati, con vasi, porcellane, specchi ed argenterie varie. Il principe spese oltre 11.000 onze per adornarlo e decorarlo⁷⁵. Fece costruire un'altra sontuosa dimora nel limitrofo Aci Sant'Antonio, su una collinetta da dove si poteva godere una bellissima vista, e un primo palazzo nel vicino scalo di Aci Trezza.

Le descrizioni non sono esagerazioni di comodo, perché Luigi Riggio, principe di Campofiorito, fu uno dei personaggi più ricchi e influenti dei suoi tempi, apprezzato e stimato dai sovrani di Madrid, di Parigi, di Napoli e da tutti gli altri con cui venne a contatto nella sua lunga attività di uomo di Stato della Corte madrilenza: Vittorio Amedeo di Savoia, la Regina e il Re di Francia, il duca di Lorena, di Modena e di Parma, il Granduca di Toscana Cosimo III, Carlo Re di Napoli, il Re di Prussia, alcuni papi e parecchi cardinali. Visse in diverse città italiane e in Spagna dove, agli ordini dell'imperatore Filippo V, ricoprì cariche altissime (Capitano Generale delle Galere, Governatore delle province di

⁷⁴ Archivio di Stato Catania (A.S.CT.), *Fondo Notarile*, II vers., notaio M. Maugeri, vol. 602. Il principe ebbe in prestito i soldi per le ristrutturazioni da D. Caterina Saladino, stretta parente di sua moglie: Archivio di Stato Palermo, *Fondo Trabia*, vol. 779, fasc. II.

⁷⁵ A.S.CT., *Fondo Notarile*, II vers., notaio Santoro Amico, vol. 1424, 18/4/1749; notaio P. Ingarsia, *idem*, 15/2/1749

Guizpucoa e di Ceuta, Viceré di Valenza; fu anche ambasciatore a Venezia, a Roma, a Napoli e Ministro Plenipotenziario in Francia.⁷⁶

Questo principe assente, impegnato in più alte faccende in varie parti d'Europa, attraverso il palazzo è presente, ordina, dona, promuove, punisce. Se la famiglia principesca è lontana, il palazzo continua a vivere, i suoi magazzini continuano ad essere riforniti, le sue merci ad essere vendute, i suoi terreni ad essere amministrati e coltivati, e i suoi vassalli a relazionarsi con lui attraverso il governatore, i secreti, gli amministratori. Il principe, a maggior gloria e prestigio della sua casata, vuole che le sue città ed i suoi territori, i suoi vassalli, il 'suo' clero, i luoghi sacri, e tutto ciò che lo concerne, abbiano dignità, lustro, importanza.

Oltre a pensare ad incrementare la sua ricchezza con la fondazione di una città/porto in cui immagazzinare e da cui esportare le molte merci dei suoi feudi (olio, salumi e formaggi)⁷⁷, fonda e dota le Collegiate di Santa Maria della Catena (1730), di Santa Lucia (1730) e di San Filippo (1731) e numerose altre chiese, tra cui la chiesa di San Giuseppe, uno dei più begli edifici di barocco siciliano, e la chiesetta dell'Eremo di Sant'Anna. Inoltre fece sì che, al pari di altre città del Regno più grandi e titolate, i nobili di Aci Catena ed Aci Sant'Antonio e Filippo avessero il privilegio della Mastra, che i giurati godessero del titolo di Spettabili e potessero usufruire dell'uso della Toga. Ritiratosi nel convento di Valverde, morì

⁷⁶ Javier Sánchez Márquez, *Auge y promoción de un linaje siciliano al servicio de la Monarquía Católica: Los Reggio, principes de Campofiorito*, in AA.VV., *Nobleza hispana, Nobleza cristiana. La Orden de San Juan*, Colección Temas IULCE-UAM, Madrid 2009, pp. 977-1020.

⁷⁷ Cfr. A.S.PA, *Fondo Trabia*, vol .779, fasc. XI,XII e XIII.

nel 1758 all'età di 80 anni e volle essere sepolto vicino all'altare della Madonna di Valverde, nel luogo che rappresentava l'essenza stessa e il fondamento della nobiltà della sua casata, il territorio avito, come era avvenuto per un altro Grande Siciliano del Cinquecento, Carlo d'Aragona Tagliavia amico di Carlo V e statista tra i più influenti dell'Impero spagnolo vissuto tra Milano, Madrid e le Fiandre, seppellito nella sua Castelvetro presso il convento di San Domenico, e come faranno tanti altri grandi e potenti signori siciliani ben consapevoli del fatto di esser tali grazie alla terra ed ai che la curano e per generazioni l'hanno curata.

3.4. Gli interni delle dimore nobiliari: arredi, mobili, tessuti.

Si può osservare come in molte dimore nobiliari siciliane alla ricchezza anche sovrabbondante di decorazioni esterne non corrisponda poi la medesima elaborazione di tutti gli ambienti interni, alcuni dei quali, adibiti ad abitazione di parenti di rango inferiore o della numerosa servitù, non richiedevano addobbi.

Negli spazi nobili e di rappresentanza però, riservate agli ospiti ed all'intrattenimento, le pareti erano frequentemente rivestite da specchi, incastonati in cornici dorate nelle pareti, a volte alternate a dipinti, ritratti di famiglia e supportati da ninfe e pastorelle similmente incorniciate. I soffitti erano alti ed affrescati e dal tetto pendevano enormi lampadari di Murano, mentre altra luce proveniva da candelieri a parete che fiancheggiavano gli specchi. Una tecnica frequentemente documentata nella decorazione degli interni era quella degli stucchi e dei *trompe-l'oeil* — raffiguranti per lo più frutta e cibo — anch'essi

espressione dell'estetica barocca con il loro tridimensionale gioco di specchi tra realtà e illusione.

La lunga durata dei lavori di costruzione e di rifinitura determinò una strana situazione: mentre ancora non si erano conclusi i lavori iniziati parecchi decenni prima, lo stile con cui l'opera era iniziata era tramontato, sostituito dal cosiddetto stile neoclassico "pompeiano", per cui troviamo, in palazzi esternamente barocchi, interni decorati con una diversa sensibilità estetica, o con una fusione dei due stili. Di questo passaggio è un esempio Palazzo Riso-Belmonte, progettato nel 1784 dall'architetto Marvuglia. Nel caso di palazzo Valguarnera-Gangi a Palermo, alla sontuosità della facciata fanno riscontro solo poche stanze barocche.

Nel palazzo Comitini invece, costruito in via Maqueda tra il 1768 e il 1771 per volontà di Michele Gravina y Cruillas, principe di Comitini, si riscontra la evidente intenzione di affermare il proprio ruolo nel processo di inurbamento della classe patrizia, l'espressione di un sogno ambizioso e irrazionale agli antipodi del razionalismo illuminato. Qui, alla scenografica struttura esterna, dominata dall'ampio scalone d'onore, corrisponde la magnificenza di una lunga teoria di sale di rappresentanza – dalla Sala delle armi a quella degli specchi – lussuosamente addobbate. La stessa eleganza di decori tardobarocchi si ritrova negli affreschi, nei ritratti, negli stucchi, nelle maioliche, negli ori delle stanze private. Una coreografia architettonica che fa pensare ad un'intensa e faconda vita di relazione.

Lo stesso avviene a palazzo Alliata in piazza Bologni a Palermo, dove il susseguirsi dei salotti prendeva nome dal colore della preziosa seta utilizzata, la

“lampasso”, “originale del ’700 della nostra filanda”, come afferma orgogliosamente un discendente della famiglia⁷⁸.

All’interno la dimora signorile settecentesca si connota, quindi, forse più che in altre epoche, una ricchissima profusione di oggetti che hanno origine dal lavoro artigianale e manifatturiero specializzato, la cosiddetta “industria del lusso”, un importante settore di supporto all’economia dell’epoca: tessuti,⁷⁹, mobili⁸⁰, ceramiche, oggetti prodotti da arti minori⁸¹.

Pavimenti a mosaico, parquet e moquette (più avanti) si affermano (ma esistevano già le piastrelle di ceramica e il parquet da molti secoli) alla fine del XVII secolo. Nel Settecento cominciano i soffitti imbiancati a calce. In questo secolo alle tappezzerie si sostituisce sempre più la carta da parati, ma è di moda anche la boiserie. Progressi vengono fatti nella costruzione dei camini per riscaldare la casa senza fumi.⁸²

⁷⁸ Francesco Alliata, *Il palazzo Alliata ed io, suo figlio*, in «Le dimore storiche», XXI – 3, 2006 e XXIII – 2/3, 2007.

⁷⁹ Tra cui quella del suddetto lampasso di seta, una sorta di broccato intessuto di ricchissimi decori.

⁸⁰ Trapani possedeva una nobile tradizione artistica di Maestri mobiliari, autori di pezzi di straordinario valore, come il “secrétaire” di Felice Colonna, figlia di Marcantonio: un’alzata a due ante a specchi, con piano ribaltabile, tutta rivestita in tartaruga, con ricche borchie, maniglie ed altre applicazioni in argento massiccio. Mobile rimasto poi presso la famiglia Alliata a palazzo Villafranca. Per l’artigianato trapanese vedi Anna Maria Precopi Lombardo, *L’artigianato trapanese dal XIV al XIX secolo*, Trapani: si trova anche sul sito [http:// www.trapaninostra.it /libri.html](http://www.trapaninostra.it/libri.html).

⁸¹ Un interessante Mostra sul tema “Settecento ritrovato”, è stata realizzata a Palazzo Sant’Elia, Palermo, gennaio – marzo 2009.

⁸² F. Braudel, *Civiltà materiale* cit.

S'afferma ad un certo punto uno stile orientaleggiante. Gli arredi della palazzina cinese dove soggiornarono il re e la regina dal 1806 sono ovviamente degni della coppia sovrana: decine di mobili completi di marmi, tessuti, specchiere, realizzati da artigiani napoletani e palermitani, lampadari in legno e seta dipinta, in alabastro e oro, in cristallo e oro. L'appartamento del re ha il pavimento in marmo e il soffitto decorato con pavoni e figure cinesi nell'atto di rendere omaggio a dignitari del Celeste Impero seduti sotto grandi pagode. L'appartamento della regina è arredato in stile neoclassico con la "saletta ercolana" nelle cui volte sono riportate le scoperte archeologiche relative alle città di Pompei ed Ercolano, ma c'è anche il "*salottino alla turca*".

Il conte Borch descrive il salotto di D. Anna Morso Bonanno, sposa al Principe di Biscari: «tutto a tarsio, fatto con tutti legni siciliani, come il pistacchio, il carrubo, la quercia, il melograno, il bosso etc. e con un pavimento a mosaico, assai ben conservato e molto prezioso cavato da una antica terma».⁸³

Il mobilio durante l'età Barocca era in linea con lo stile: adorno, dorato e frequentemente con tavoli dal piano superiore in marmo. Il mobilio era transitorio all'interno della casa, spesso spostato da una stanza all'altra in base alle esigenze del momento, lasciando altre stanze vuote. A volte i mobili erano commissionati specificamente per una stanza, per esempio per abbinarsi ad un pannello in seta della parete con cornice dorata. I mobili erano sempre disposti contro le pareti,

⁸³ Marek Zgórnjak, *Il conte Borch dalle 19 accademie e le sue "Lettres sur la Sicile" (1782)*, in «Archivio storico siciliano», serie IV, 20 (1994), pp. 231-246. L'opera di M. J. de Borch, *Lettres sur la Sicile et sur l'Isle de Malte*, fu edita in due volumi a Torino nel 1782. Il viaggio si svolse nel 1777.

mai come nel successivo stile informale al centro della stanza, che nel Barocco era sempre lasciato vuoto, per meglio esibire il rivestimento a motivi decorativi del pavimento in marmo, o più spesso in ceramica.

Il XVIII secolo è il secolo dei sedili. Dalla panca si passa alla sedia vera e propria e con essa «si è passati da una postura scomposta ad un riposo sostenuto, da una prossimità imposta a una individualizzazione dei rapporti»⁸⁴ (p.236). (...) La sedia guadagna terreno perché garantisce una maggiore mobilità e autonomia nella sala comune; permette di ricomporre lo spazio in funzione dei ritmi di utilizzo, intorno al camino, al tavolo, alla stufa. La poltrona, poco usata, è segno di prestigio.

La credenza, mobile nato per la cucina viene raddoppiato come servante in sala da pranzo dei ricchi per esporre vasellame e argenti; il numero dei ripiani di essa era fissato dall'etichetta in base al ruolo sociale del padrone di casa: due per un barone, e il numero cresceva secondo la scala dei titoli fino ad otto ripiani per il sovrano. L'armadio, da mobile elegante e pretenzioso, nel Settecento perde la sua importanza e viene relegato nei guardaroba. In questo secolo innovativo, la grande sala di rappresentanza finalmente non contiene più il letto. Gli ambienti si diversificano in base alle loro funzioni.⁸⁵

All'inizio del Settecento diviene in voga presso l'aristocrazia di tutta Europa la porcellana. Si pensi, solo a titolo di esempio, ai duemila pezzi del servizio da tavola di porcellana per cento persone, di proprietà della famiglia Alliata di Villafranca, acquistato nel 1780 circa presso la manifattura di Parigi-St. Denis del

⁸⁴ D. Roche, *Storia delle cose banali* cit., p. 236.

⁸⁵ F. Braudel, *Civiltà materiale* cit., p. 230.

Duca d'Artois.⁸⁶ Costosissimi e magnifici sono i regali che i cavalieri di Malta inviano al viceré Marcantonio Colonna principe di Stigliano nel 1774: «un servizio da caffè di porcellana, una quantità di caffè proveniente dal Levante, aromi preziosi e drappi di Persia»; ed al successore Caracciolo nel maggio 1782 «un servizio da caffè di porcellana ed oro, del valore di mille onze».⁸⁷ Le importazioni dalla Cina – via la Compagnia delle Indie – specialmente in Inghilterra aboliscono l'uso del vasellame metallico.

⁸⁶ Anche tra i conti di “credenza e cucina” di Casa Biscari (metà Settecento), si riscontrano cospicui acquisti di serviggi di tavola di porcellane, faenza e cristalli, che tra l'altro servivano a sorbire le “cioccolatte alla milanese”.

⁸⁷ L. Riccobene, *Sicilia ed Europa* cit., vol. III, pp. 18 e 72. Le due galere di Malta venute a complimentarsi col nuovo viceré erano comandate da un cavaliere francese. Seguirono le solite feste con pranzi e serate da ballo.

CAPITOLO IV

Il convivio, gli alimenti, la gastronomia

«ovunque coltivasi l'arte della cucina è indizio di progresso e felicità sociale» (G. Vialardi)

«E' importante comprendere che tutti questi beni della vita materiale – alimenti bevande, abitazioni, abiti – costituiscono un linguaggio che, come tale, va considerato in un insieme» (R. Barthes)

4.1. Il valore sociale del cibo

In questo capitolo parleremo della convivialità, che è certamente uno degli aspetti fondanti della sociabilità, realizzando un percorso che si avvierà con qualche annotazione metodologica e storiografica, per continuare con la descrizione degli ambienti dove ha inizio la preparazione del banchetto (la cucina), passare poi a quelli in cui si consuma (la sala da pranzo, il giardino), concludere infine con un esame degli alimenti usati nella preparazione e delle manipolazioni cui vanno soggetti prima di essere presentati sulla tavola nobiliare.⁸⁸

Al discorso sin qui svolto si intreccia quello che viene affrontato nel capitolo seguente, la festa e la ritualità nella festa come elemento di comunicazione e quindi di sociabilità.

Chi vive in una terra di tradizione cattolica conosce l'importanza del significato simbolico e rituale del cibo, il legame che intercorre tra cibo e festa, e tra festa società. Come le feste di natura religiosa, anche le feste private e civili costituiscono un'eccezione nel flusso della vita quotidiana, provocano l'accesso ad una dimensione atemporale e rituale, stabiliscono un connubio inscindibile con

⁸⁸ «Si les organes n'évoluent qu'au rythme lent de la nature, les perceptions, notamment gustatives, changent, elles, au gré des cultures: les recettes témoins du goût»: Jean-Louis Flandrin.

un cibo che deve essere anch'esso speciale nella quantità e nella qualità, come un atto propiziatorio di abbondanza: ogni festa ha il suo cibo.⁸⁹

Gli alimenti «non sono soltanto buoni da mangiare», sono «buoni da mangiare ma anche da immaginare. Assumono un posto considerevole nella vita religiosa e simbolica, implicano comportamenti sociali, nella vita pubblica come nella vita privata, e sono tra l'altro ispiratori di stereotipi regionali.»⁹⁰ La storia dell'alimentazione⁹¹ «è forse il campo in cui con maggiore intensità si incrociano

⁸⁹ S. Tedesco, *Mangiare nella festa*, in «La Sicilia ritrovata - La Sicile retrouvée», numero monografico *Feste a tavola*, pp. 5-8.

⁹⁰ D. Roche, *Storia delle cose banali* cit., p. 275.

⁹¹ L. Ganapini, voce *alimentazione* sul sito web «Dizionario di Storiografia»: «le ricerche di storia dell'alimentazione entrarono a pieno titolo nel quadro della storiografia in tempi abbastanza recenti, a partire cioè dagli anni Sessanta. L'impulso venne principalmente dalla storiografia francese: M. Bloch ne era stato un pioniere e la rivista "Annales" riprese il tema nel quadro degli studi sulle culture materiali. La tematica si diffuse anche come un aspetto di quell'allargamento alle scienze sociali che è stato caratteristico della storiografia occidentale della seconda metà del XX secolo. Collegata, soprattutto per quanto riguarda le fonti, alla demografia storica (P. Goubert), la storia dell'alimentazione si colloca anche, per opera di studiosi quali F. Braudel e E. Le Roy Ladurie, nel contesto di una ricostruzione più ampia degli usi, dei costumi, delle mentalità e delle stesse tecniche produttive.» Naturalmente inizialmente l'attenzione principale è stata volta a delineare i tratti dell'evoluzione dell'alimentazione in generale, con particolare attenzione a fonti di tipo demografico, economico e sociale, ma con il costituirsi di una vera e propria disciplina particolare si è passati a campi specialistici relativi all'alimentazione di specifici gruppi sociali, epoche e territori. Della vasta bibliografia, non specificamente attinente alla mia ricerca, ma necessaria a costruire un punto di riferimento interpretativo entro cui svolgere la mia personale elaborazione, ricordo i testi di Massimo Montanari (*La fame e l'abbondanza. Storia dell'alimentazione in Europa*, Roma-Bari 1993; *Nuovo convivio. Storia e coltura dei piaceri della tavola nell'età moderna*, Roma-Bari 1991), di Massimo Livi Bacci (*Popolazione e alimentazione. Saggio sulla storia demografica europea*, Bologna 1987). Per la Sicilia si veda Maurice Aymard, *Nourriture et consommation en Sicile entre XIVe et XVIIIe siècle*, in «Annales Économies Sociétés Civilisations», 2-3, 1975 (si trova anche sul sito web [Mediterraneanresearchhistoriche](#)).

i bisogni, le forme simboliche e le opposizioni di classe.»⁹² Lo stesso gusto, la decisione di designare alcune cose buone, altre non commestibili, altre proibite o semplicemente impensabili come cibo, «est chez l'homme étroitement tributaire de la culture.»⁹³ Nella cultura alimentare si ritrovano i principi delle buone maniere, della moderazione e della convenienza, che modificano tutti i modi di consumare.

Nei trattati di comportamento, il fatto di mangiare viene codificato e ritualizzato. Per dirozzare una naturale spontaneità corporea e per instaurare un miglior uso sociale e personale degli alimenti, vengono impartiti tre insegnamenti fondamentali: quello della masticazione, quello del corpo che deve disciplinarsi all'interno dello spazio della tavola, quello del rispetto dei rapporti sociali e della convivialità.

La cancellazione del corpo è la prima regola che crea una distanza tra l'attività, la sua funzione biologica e il gesto sociale. A tale scopo il corpo deve diventare silenzioso. Il rumore delle labbra, delle narici, della gola è proibito. Bandire i rumori significa manifestare un dominio delle passioni che hanno a che vedere con la gola: l'avidità e la sciatteria alimentare. Al popolo la voracità; alla gente civile il contegno. Le buone maniere vogliono in definitiva cancellare la fame umana, tutto quanto evochi la paura delle carestie e l'angoscia legata all'eccessiva parsimonia.

Tra il XVII e il XVIII secolo si organizza un codice della tavola e si precisa il modo di apparecchiarla, oltre che l'uso del cucchiaino e della forchetta. Il manuale

⁹² D. Roche, *Storia delle cose banali* cit., pp. 273 e 274.

⁹³ Jean-Louis Flandrin, *Le goût a son histoire*

di Lassalle del 1782 dedica un intero capitolo alle cose di cui si deve far uso a tavola: tovagliolo, piatto, coltello, forchetta, bicchiere.⁹⁴ Ed ecco così costituito il coperto moderno, in virtù del quale viene ad instaurarsi un diverso rapporto con gli alimenti; spezzare il pane, porre mano al piatto comune, quegli antichi gesti su cui era fondata la comunanza del pasto, vengono sostituiti dal coperto individuale. Bisogna allora rispettare lo spazio della tavola, star seduti diritti, disciplinati, evitare di dar fastidio agli altri commensali. La tavola e la sedia definiscono uno spazio di tensione e di riserbo: la verticalità del corpo ha la funzione di mantenere rigorosamente il commensale al suo posto, e neanche lo sguardo deve vagare sulla tavola imbandita e tradurre eccessivo desiderio o interesse.

Per Braudel la tavola risponde a un bisogno nel rapporto tra gli uomini: l'alimentazione vi è trasfigurata in rapporto sociale. Con la tavola, «l'uomo eleva il cibo fino a lui in una cornice che l'adorna, lo dissimula e lo fa quasi dimenticare», dice Maurice Pradines. La tavola, creazione moderna, (se ne è saputo fare a meno molto a lungo), riunisce ormai parecchie categorie sociali. Presso l'aristocrazia la tavola imbandita dei festini medievali cede il posto ad elementi di grande raffinatezza: stanze da pranzo studiate da architetti per i piccoli appartamenti il cui arredamento segue l'evoluzione del gusto. E la tavola si circonda di un numero crescente di mobili annessi e di accessori, vasellame, piatti, tovagliati. L'uso impone di far ricorso a tovaglie, semplici o ricamate, che servono a mascherare le tavole di legno, cavalletti o pieghevoli, e che unificano l'arredamento manifestando la ricchezza degli ospiti. A partire dal XVI secolo, la

⁹⁴ Citato da D. Roche, *Storia delle cose banali* cit., p. 295.

tavola impone dei modi di civiltà; nel XVIII secolo diventa «il luogo espressivo di un nuovo piacere di mangiare e l'alimentazione vi è trasfigurata in rapporto sociale. Non a caso nasce nel periodo barocco la figura dell'allestitore di banchetti, che si occupa di rendere piacevole e ricercata la degustazione dei cibi: tutto deve parlare di ricchezza ma anche di raffinatezza.»⁹⁵

A causa delle trasformazioni che hanno luogo tra il XVII e il XVIII all'improvviso ogni cosa si mette a oscillare: la composizione dei pasti e l'organizzazione dei servizi, la disposizione dei piatti, il comportamento dei convitati e dei domestici.

Il cibo si connota indubbiamente come uno dei principali indicatori sociali: pane bianco/pane nero, carne/ortaggi costituiscono antinomiche rappresentazioni di ricchezza/povertà⁹⁶.

Si distinguono due modelli nutrizionali, quello ricco e quello povero, attraverso la contrapposizione dei colori caratterizzanti le due diete. Abbiamo già visto come il rosso della carne si contrapponga al verde degli ortaggi e delle erbe; tuttavia, c'è

⁹⁵ D. Roche, *Storia delle cose banali* cit., pp. 217-218. A. Buttitta scrive che «una ricetta può rappresentare nel suo aspetto di prodotto culturale» un contributo essenziale alla conoscenza della storia del popolo siciliano, fornendo una decisiva documentazione della grande complessità e varietà della dinamica culturale dell'Isola in relazione alle non meno complesse e tormentate sue vicende politiche.»: Prefazione, in Teresa Spadaccino, a cura di, *La Sicilia dei Marchesi e dei Monsù*, Palermo, 1992.

⁹⁶ cfr. Vito Teti, *Il Colore del Cibo*, citato nella tesi di Maddalena Fantin, *Dal cioccolato alla melanzana: il ruolo del cibo nelle letterature femminili ispanoamericana e indoinglese*, Università di Bologna, a.a. 2003-2004, nel sito <http://www.tesionline.it/>; vedi anche F. Braudel, *Civiltà materiale* cit., vol. I, p. 75: «I ricchi consumano pane di frumento, i poveri pane di cereali minori. Anche le castagne forniscono una farina ottima e a buon prezzo. Esse svolgono la funzione succedanea del grano che nell'800 avranno le patate. Cereali minori sono considerati anche i legumi: lenticchie, fave, piselli neri, bianchi e grigi, ceci. In Sicilia era coltivato anche il riso.»

almeno un'altra distinzione da fare, quella tra pane bianco e pane nero. Il pane, in particolar modo nelle società mediterranee, è sempre stato considerato il cibo principale, ma non era uguale per tutti: i ceti più poveri non consumavano mai quello di frumento, bensì quello di cereali minori. Nelle zone del nord Europa, troppo fredde perché la coltivazione del grano risultasse proficua, il pane nero era (lo è tuttora) più diffuso di quello bianco, ma al sud, dove invece il clima permetteva una maggiore produzione generale cerealicola, il pane bianco era considerato cibo di lusso, riservato alle tavole dei ricchi signori.

Ma altre più sottili distinzioni si sovrappongono a queste: ai ricchi si addicevano sin dal Medioevo alimenti che non entrassero in contatto con la terra quali frutta e carni, specie di volatili, mentre alle classi subalterne era destinato il consumo di prodotti subterranei quali i tuberi, o comunque nati a stretto contatto della terra come verdure, cereali, ortaggi. Tale connotazione dicotomica trova forse una sua spiegazione in una piramide alimentare elaborata dai ceti abbienti come simbolica rappresentazione del potere, e supportata da teorie pseudo-scientifiche per avvalorare la distinzione di classe.

Le tecniche di elaborazione di tali alimenti, inoltre, risentono dell'influenza di numerose variabili: i sapori, infatti, si relazionano ad un lento "metabolismo sociale". Avviene così – ad esempio – che un cibo povero, destinato in origine alle classi meno abbienti, si trasformi col passare dei secoli in snobistico *divertissement* per raffinati buongustai; o, viceversa, che ingredienti costosi diventino nel tempo alla portata di tutti, ed è il caso delle spezie, del cacao, dello zucchero e di molti altri alimenti; o, infine, che un notevole divario separi la

cultura gastronomica del Nord dell'Italia da quella del Sud. Mentre, per esempio tra il XVIII e il XIX secolo, non esisteva una vera e propria cucina nobile piemontese, se non quella di imitazione francese⁹⁷, in Sicilia la presenza di un antico ceto nobiliare ampiamente rappresentato in tutta l'isola, le innumerevoli ascendenze straniere e, più avanti, la provenienza dei "monsù" dal lungo apprendistato presso corti europee, sono tra le cause determinanti di una cultura alimentare nobile, fortemente radicata nel territorio e rappresentativa di un'intera società.

I viaggiatori stranieri che visitarono la Sicilia a partire dal Settecento, individuarono nella cucina siciliana i forti influssi determinati dalle presenze dominatrici nell'isola: se Brydone⁹⁸ ne coglie la contaminazione francese, Alphonse Daudet vedrà in essa ancora nell'Ottocento «un'esaltazione del barocchismo culinario spagnolo»,⁹⁹ mentre Swinburne si soffermerà su una meno evidente ascendenza inglese (pudding, ponce ghiacciato, birra scura inglese sono testimoniati nei suoi diari di viaggio).¹⁰⁰ Tutti comunque dimostrano che ogni

⁹⁷ «La provenienza dei cuochi della Corte Subalpina dal Medioevo al Settecento era stata quasi sempre di origine popolare: il fenomeno cui si assiste è quindi l'elaborazione fantasiosa ed arricchita di ricette che in realtà nascono povere.» F.Boraso – G.P.Zanetta, *Vita da re - Arte e Cucina di Casa Savoia*, Cavallermaggiore, Grimaudo, 2002, p. 33.

⁹⁸ P. Brydone, *Viaggio in Sicilia e a Malta* cit.

⁹⁹ Citato nel sito <http://www.emmeti.it/Cucina/Sicilia/Storia/Sicilia.ART.90.it>.

¹⁰⁰ In L. Riccobene, *Sicilia ed Europa* cit., vol. II, p. 257. Roland de la Platière scrive lettere alla fidanzata, alla quale spesso manda ricette di cucina: «Impara a Messina il sistema orientale per fare il riso soffiato e quello per rendere teneri i volatili, facendogli dare un bollore nell'acqua con un po' d'olio, prima di infilarli nello spiedo.», Hélène Tuzet, *Viaggiatori stranieri in Sicilia nel XVIII secolo*, Palermo, Sellerio, 1995, p.73.

civiltà ha sempre avuto bisogno di generi alimentari di lusso, come antidoto consolatorio a momenti di gravi difficoltà economiche e sociali.¹⁰¹

In Sicilia tuttavia, osserva Riccobene, mentre altrove il consumo di cibo aveva raggiunto raffinatezze e costosità folli, si mantenne quasi sempre entro limiti di ragionevole opulenza. Von Riedesel, nel 1767, notava che «l'antica libidine e gli eccessi nel mangiare e nel bere sono spariti totalmente. Essi [i nobili] vivono nel modo più sobrio possibile e l'ubriachezza è la cosa che più aborriscono.»¹⁰²

Ricordiamo infine che le differenze di alimentazione tra ricchi e poveri determinano anche una differenza abbastanza rilevante nella durata media della vita dei due gruppi, per quanto si abbia talvolta l'impressione che la tavola dei nobili non sia propriamente indicata ad una sana e lunga esistenza. Di certo essi erano esenti da una tragedia che ancora nel Settecento percuoteva spesso la Sicilia e l'intera Europa: la carestia.

«Nonostante le malattie provocate in loro dai cibi succulenti, dalla mancanza di attività e dal vizio – scrive un viaggiatore inglese, pensando all'Europa (1793) – essi vivono dieci anni più degli uomini di una classe inferiore, perché questi sono consumati prima del tempo dal lavoro, dalla fatica...». Prima del secolo XIX l'uomo, dovunque sia, non può contare che su una breve speranza di vita, con alcuni anni supplementari per i ricchi¹⁰³.

¹⁰¹ È la teoria di F. Braudel, *Civiltà materiale* cit., I, pp. 161 sgg.

¹⁰² Johann Hermann von Riedesel, *Viaggio in Sicilia*, Introduzione di Mario Tropea, trad. di Giuseppina Christmann Scoglio, Caltanissetta, Edizioni Lussografica, 1997, p. 113.

¹⁰³ F. Braudel, *Civiltà materiale* cit., vol. I, p. 56. E, poco prima (pp. 43-44): «Soltanto con il secolo XVIII la vita avrà la meglio sulla morte...I ritorni offensivi restano tuttavia sempre possibili, come avviene nella stessa Francia del 1772-73 o nel corso della crisi scaturita dal

4.2. Gli ambienti del cibo: preparazione e consumo

La sala da pranzo è un'invenzione del XVIII secolo.

«Alla luce cruda dei lampadari, brillano l'argenteria e i piatti, sulla tavola come sui muri: vi si commenta la vita di famiglia. La sala da pranzo completa ormai il salone, in questa messa in scena degli scambi mondani.»¹⁰⁴ Questa ridistribuzione degli spazi domestici corrisponde ad una rivoluzione nell'impiego del tempo della buona società.

Al centro della nuova localizzazione domina la tavola.

La tavola si configura allora come luogo d'elezione per la conversazione: qui tavola si commentano i fatti del giorno, si trattano affari, s'intrecciano relazioni diplomatiche, si tessono trame matrimoniali.

Per i banchetti venivano spesso costruite strutture effimere. La creazione di strutture provvisorie era una soluzione che rispecchiava le stesse ideologie dell'epoca, perché tutto il Settecento è spesso considerato come il secolo del "posticcio": dalle strutture architettoniche, al modo di vestire alle acconciature, tutto è camuffato da un certo taglio di provvisorietà.

profondo fra il 1779 e il 1783. Per interi secoli la carestia si ripresenta con tale insistenza da incorporarsi al regime biologico degli uomini: è una struttura della loro vita quotidiana ... Pochi ricchi ben nutriti non cambiano molto alla regola ... La Francia conta nel XVIII sec. sedici carestie generali cui bisogna aggiungere quelle locali». Per quanto riguarda la Sicilia sulle crisi demografiche del Settecento vedi R. Nicotra, *Le crisi demografiche nella Sicilia del Settecento*, Catania, 1983; per la dinamica demografica in età moderna vedi D. Ligresti, *Dinamiche demografiche nella Sicilia moderna*, Milano, 2002.

¹⁰⁴ D. Roche, *Storia delle cose banali* cit.

Anche la tavola non poteva che risentire di questi influssi. I banchetti sono sontuose strutture dominate da elementi neoclassici, gotici, moreschi, da uccelli impagliati, specchi, statuette, trofei di pasta e grasso, ed ancora candelieri ed alzate, oltre agli *hatelets*, gli spiedini su cui si montavano tartufi, gamberi ostriche ed i *socles*, supporti di pergamena e grasso su cui sono montate le altre pietanze¹⁰⁵, mentre artisti della piegatura del tovagliolo gareggiano in abilità.

Anche i pupi di zucchero – *pupaccena* – vengono utilizzati non in funzione folklorica ma decorativa per i trionfi di tavola nei banchetti di corte.¹⁰⁶ A questa coreografia si aggiunge nel servizio alla francese, quella dei cibi disposti contemporaneamente tutti sulla tavola, su prezioso vasellame da portata in oro o argento.

Le cucine, che prima occupavano di solito nelle dimore aristocratiche il piano terreno, dall'inizio del '700 cambiano disposizione e insieme a cantine, dispense, uffici di bocca e quant'altro connesso a tali servizi, sono portate ai piani interrati: qui, locali ampi e autonomi tra loro ma comunque comunicanti, mostrano piani di lavoro, camini, cappe, forni, lavelli in pietra, alimentati da un sistema di pozzi e cisterne, organizzate in modo perfettamente funzionale e tale da soddisfare dalla panificazione alla pasticceria, non solo le esigenze ordinarie della famiglia allargata agli ospiti occasionali, sempre numerosi, ma anche quelle dei banchetti e delle feste che potevano far salire a parecchie centinaia il numero degli ospiti.

¹⁰⁵ Boraso F.- Zanetta G.P., *Vita da re cit.*, p. 49.

¹⁰⁶ Luigi Lombardo, in *La via del dolce fra Malta e la Sicilia*, Siracusa 2007, p. 32.

L'opportunità di questo spostamento è chiarita dalla descrizione delle cucine di Palazzo Ducale a Castelvetro:

«...Tutti i suddetti cinque appartamenti così ordinati contengono le possibili comodità di stanze per gl'abitanti e di cocine e forni, e precisamente della cucina grande per la mensa de' Signori Ecc.mi posta a basso che ha l'adito all'andare al giardino de fiori, colla vicina comodità di una cisterna ben grande; e contiene l'antecocina, la stanza del tinello e riposto come pure un lavatorio di bella pietra con acqua corrente. Sta situata in parte ben comoda per non essere rivista da persone e le vivande si portano per una scala segreta coperta, per mettersi al solito nella stanza della credenzaria, vicino alla stanza ove si situa la mensa, talmente che non traspira cosa di mal'odore dalla cucina o altro incomodo di fumo.

Vi è pure il comodo di tirar l'acqua anche sino all'ultimo ordine dalla cisterna, che corrisponde a tutti li sudetti quarti.

Nell'altra cucina pure grande, che corrisponde al quarto chiamato di don Giulio vi è altro fonte che dona nell'antecocina per comodità anche delle damigelle. Spettanti pure ad altre comodità necessarie vi sono stanze tanto per conservazione del commestibile chiamate cannove; ed a basso vi sono stanze per conservarsi i carboni e legni, e per altre occorrenze.

Vi è anche il luogo ov'erano i centimoli per macinare il grano e farsi il pane per li Signori ed anche cose dolci, per le quali vi erano i fornelli, come pure per

lambiccare acque odorifere, quali si portavano per una scala segreta che ancora sta in piede...»¹⁰⁷

La cucina non era mai allo stesso piano della stanza da pranzo; a “mezza scala”, cioè tra il piano di rappresentanza e la sala da pranzo o, «raramente, come da mia nonna, in cima a una scala che là si spegneva, o giù negli abissi, dove la poca luce pioveva dall’alto delle pareti munite di finestrini e finestrelle con le porte che si aprivano sui cortili interni da dove entravano legna e provviste. Troverete tracce di questi regni anche nei grandi palazzi palermitani come la Kalesa, Palazzo Gangi, Butera, Mazzarino, Mirto, Camporeale, Villa Tasca a Camastra, Villa Trabia, Villa Bordonaro, e nei palazzi Sgadari a Gangi, Pucci e di Granara a Petraia, Carpinello a Polizzi. Per l’aristocrazia cittadina, a differenza di quella campagnola, non era previsto, io credo, che la padrona di casa penetrasse giù agli inferi. Bastava dare disposizioni al monsù che sarebbe emerso nelle ore del mattino. Così la contessa di ..., lasciato il grande palazzo, per un più nuovo appartamento, girando per ispezionare le stanze vuote prima del trasloco: “C’è una grande stanza tutta ricoperta di ceramica, molto carina; che cos’è?” chiese incuriosita». ¹⁰⁸

Gli ambiti destinati alle cucine spesso attraversavano in larghezza tutto il corpo del Palazzo – ai cui appartamenti erano collegate con innumerevoli scalette di servizio – e si aprivano sulla strada, di solito secondaria, per lo scarico merci.

¹⁰⁷ Rossella Cancila, *Gli occhi del Principe*, Roma, 2007, p. 227.

¹⁰⁸ Renata Pucci Zanca, *Introduzione a La cucina dei Marchesi e dei monsù* cit., pp. 18-19.

«Dalla cucina, proprio a fianco della scaletta, partiva un montacarichi tutto in legno, robusta corda e montanti laterali di scorrimento che portava le vivande fino all'ultimo piano».¹⁰⁹

Accanto alla cucina era il “riposto”, locale-dispensa per le provviste alimentari, organizzato razionalmente per contenere ogni genere di derrate (e proteggerle da topi e insetti), ben aerato e riparato dal sole. Il “riposto” doveva essere ampio abbastanza da contenere anche i “carnaggi” – tradizionali conferimenti in natura oltre ai canoni di affitto in denaro – dovuti dagli affittuari dei feudi.

Il cuore pulsante del Palazzo era dunque la cucina-fucina in cui si provvedeva al sostentamento non solo del Signore e dei suoi più stretti familiari, ma anche, secondo l'uso feudale, dell'estesa parentela del capostipite, della servitù e – non ultimo – degli ospiti giornalmente invitati per colazioni e pranzi di lavoro, che affluivano incessantemente da ogni parte del Regno, dai feudi di proprietà o vicini, in un ritmo fluente e vitale che dava linfa al complesso sistema relazionale della casata.

4.3. L'alimentazione della nobiltà: legame col territorio e importazioni dall'estero

Alla base del convivio stanno i prodotti manipolati dai cuochi, prodotti che giungono in parte dai feudi e dalle proprietà degli stessi nobili, dall'altro sono oggetto di un mercato sia interno sia di importazione che muove notevoli quantità di denaro.

¹⁰⁹ F. Alliata, *Il palazzo Alliata ed io* cit., p. 20.

I ceti più abbienti, volendo distinguersi ed elevarsi sempre più rispetto a quelli più poveri, elaborarono una piramide alimentare, sostenuta anche da teorie medico-scientifiche, che ordinava gli alimenti in ordine gerarchico. Ai poveri, dicevano i medici, mangiare allo stesso modo dei ricchi provocava disturbi e malattie anche mortali; cacciagione, frutta, pane bianco e spezie caratterizzavano invece la dieta nobiliare. «Le spezie, in particolare, erano molto ricercate: originariamente usate come medicinale, durante il periodo delle crociate ebbero in Europa un afflusso più massiccio. Contrariamente a quanto si possa pensare, il principale motivo che spingeva i ceti più ricchi all'uso delle spezie in cucina non era quello di coprire il cattivo sapore della carne andata a male, e nemmeno quello di conservarla, semplicemente perché alla mensa dei ricchi arrivava solo carne fresca. A causa della loro origine esotica e ricercata, le spezie erano piuttosto rare in Europa, e per questo destinate unicamente alle tavole di chi se lo poteva permettere. I borghesi che commerciavano con l'oriente, si arricchirono con questo fiorente mercato, e le spezie divennero per loro un elemento caratterizzante, con il quale prendevano le distanze dai più umili, e con il quale si differenziavano anche dal ceto nobiliare. Con la scoperta dell'America il gusto per l'esotico aumentò e in Europa sbarcarono, assieme a racconti favolosi su terre mai viste, prodotti alimentari di cui mai si era sentito parlare. Tuttavia, fu solo a partire dal '700 che questi nuovi prodotti iniziarono ad essere coltivati in Europa e ad essere usati in cucina.»¹¹⁰

¹¹⁰ Maddalena Fantin, *Dal cioccolato* cit.

Economia e sociabilità aristocratica si saldano dunque ancora una volta, anelli contigui di una catena: il consumo dei generi di lusso, protagonisti di tutte le feste, i banchetti, le conversazioni in salotto della nobiltà siciliana tra Sette e Ottocento, è una voce significativa nell'economia isolana e fa fede di un'intensa vita di scambio e relazione nella società dell'epoca.

Troviamo un ampio *brand* di consumi di lusso, blindato ai più, a cui la classe aristocratica siciliana attinge invece a piene mani. Nei palazzi settecenteschi, in occasione dei frequenti ricevimenti in onore di notabili in visita, giungevano approvvigionamenti di carni, formaggi, zucchero¹¹¹, uova, spezie (soprattutto dello zafferano, citato spesso dai viaggiatori del Grand Tour)¹¹², neve.¹¹³

¹¹¹ Sappiamo che gli agrumi, lo zucchero e il riso furono portati dagli arabi. Ogni cultura ha lasciato in Sicilia qualche eredità di sapori: se la ricotta salata, il miele e le olive conciate risalgono alla Magna Grecia, il macco, la farinata di fave e il modo di cucinare le seppie sono contemporanei di Roma antica. Il «cuscus» fu portato dagli arabi, il «farsumagru» fu scoperto al tempo degli Angioini, il largo ricorso alla melanzana coincise con il dominio spagnolo. Sul legame dei giardini arabi con l'arte culinaria si veda H. Bresc, *L'itinerario del giardino mediterraneo medioevale dall'Egitto alla Sicilia alla Provenza*, in *Il giardino come labirinto della storia*, pp. 29-32; *La cucina e la tradizione araba*, in *Palermo 1070-1492. Mosaico di popoli, nazione ribelle: l'origine dell'identità siciliana*, Catanzaro 1966.

¹¹² Giovan Battista Labat, domenicano, in visita a Messina nel 1711, riferisce dell'uso abbondante di zafferano in numerose prelibatezze gustate nel monastero in cui era ospite: «Il pesce che ci venne servito di cinque o sei qualità era servito con zafferano: di zafferano sapeva anche quello fritto» e ancora: «Ci vennero servite la Domenica per antipasto due cipolle bianche di buona grossezza con una salsa di zafferano».

¹¹³ Secondo Francesco Maria Emanuele e Gaetani, marchese di Villabianca, *Diario della città di Palermo*, in G. Di Marzo, «Biblioteca storica e Letteraria di Sicilia», vol. XXVIII, «la scoperta della gran delizia che potea dare al palato l'uso della neve era avvenuta nel 1557, perocchè questa sì' preziosa creatura era dinanzi dispregiata in Sicilia e faceasi perdere in tutto nei monti che essa ricopriva, senza contare tutti i vantaggi che potean ricavarsi pel gusto e per la salute.»

Labat descrive anche doviziosamente le grandi ricchezze naturali della Sicilia: pesca (pescespada), canna da zucchero, ortaggi (piselli, asparagi, carciofi, finocchi, broccoli, ma soprattutto melanzane) frutta, fichi (essiccati), melograni, agrumi, olio. Dryden, in visita a Siracusa, ci parla del pesce locale: «in questa città navigando il fiume Alfeo, i viaggiatori lo trovarono incredibilmente ricco di pesci, tra cui tantissimi cefali e spigole molto grandi e ancor più saporiti di quelli che vengono pescati in acqua salata. Questi due tipi di pesce sono considerati due dei migliori esistenti nel Mediterraneo.»¹¹⁴

Non mancano poi vere e proprie *gourmandises* locali¹¹⁵: basti citare lord Swinburne, un altro viaggiatore nella Sicilia del Settecento, che riscontra come nel Biviere di Lentini si pescano abbondanti anguille e tinche, dalle cui uova «si fa una specie di caviale, molto salato, dal gusto di goudron, molto apprezzato in Sicilia».¹¹⁶

La richiesta della neve, in estate specialmente era fortissima in tutte le città e i paesi dell'isola: a Siracusa ad esempio, la domanda era talmente forte da indurre i gerenti di questo commercio a costituirsi in associazione di categoria per ottenere

¹¹⁴ John Dryden jr., *Un viaggio in Sicilia e a Malta nel 1700-1701*, a cura di Rosario Portale, Agorà, Catania, 1999.

¹¹⁵ Tra i conti di “credenza e cucina” di Casa Biscari (metà Settecento) ci sono spese per il “pollame di casa” o per il “maiale per servizio di casa”, mentre ortaggi e frutta sono raccolti nei vasti e produttivi terreni allora confinanti con la città (oggi quartieri cittadini), e i cereali provengono dai feudi di famiglia: ASC, Biscari, 82, cc. 204 sgg. Per l'economia catanese in generale vedi Stefano Condorelli, *Sviluppi e tendenze dell'economia catanese (secoli XVII-XVIII)*, in *Storia di Catania*, vol. II, *L'identità urbana dall'antichità al Settecento*, a c. di Lina Scalisi, pp. 245-282.

¹¹⁶ H. Tuzet, *Viaggiatori cit.*, p. 253.

il consenso dall'autorità ad effettuare carichi supplementari a proprie spese sulla "barca della neve", che faceva la spola continua da Catania.

Il commercio della neve era nella Sicilia dei Borbone un vero e proprio business, una delle maggiori fonti di reddito, come testimoniano Houël, Roland, Hager, Bartels.¹¹⁷

Senza questo prezioso bene, di cui – contraddizione tra le contraddizioni che caratterizzano la nostra isola – la Sicilia era straordinariamente ricca nonostante il clima, non sarebbe stata possibile la creazione del gelato, alimento di cui non si può più fare a meno, pur essendo in realtà un lusso.

La famiglia Alliata di Salaparuta esercitò a lungo "l'industria della neve", avendola ereditata dai Di Giovanni, Principi di Trecastagni, con il titolo di "Signori delle nevi dell'Etna". Un manoscritto inedito della famiglia riferisce sulla potenza incontrastata degli Alliata su questo commercio, sia sull'Etna che sugli Iblei: Marianna, vedova nel 1726 di Giuseppe Alliata visitò gli stati di Trecastagni, Pedara, Viagrande e Buccheri ove ebbe notizia che «nell'isola di Malta gl'era mancata la neve (era allora Gran Maestro l'eminentissimo Emanuele), senz'aspettare richiesta, mandò a Malta a detto Gran Maestro alcune barche con molta neve, con profferirgliene quanto ne aveva bisogno e

¹¹⁷ H. Tuzet, *Viaggiatori* cit., pp. 258-59: «questo commercio procura una considerevole entrata al vescovo di Catania. La Sicilia fornisce di neve parte dell'Italia ma soprattutto l'isola di Malta; esiste un trattato con il Gran Maestro per la fornitura di una quantità fissa di neve che viene imbarcata a Riposto; l'Ordine ha affittato e sistemato a sue spese parecchie grotte dell'Etna per la conservazione della preziosa derrata».

seguitandone sempre a mandargliene per regalo... Avendo ella il comando delle fosse della neve nelle sopradette terre e castelli di suo dominio.»¹¹⁸

J. H. von Riedesel osserva che «la gente ama mangiare cose zuccherate e tanti dolci: non c'è nessun pasto in cui non sia contenuto zucchero. La frutta, i cereali, la selvaggina e il pesce sono squisiti ma la loro qualità potrebbe essere superiore se vi fosse dedicata più cura. Diversi uccelli si trovano solo in Sicilia, come per esempio “la francolina” che è grande come un fagiano ed ha un gusto squisito, i pavoni selvaggi e molti altri.»¹¹⁹

Non ci sono testimonianze, invece, delle manipolazioni subite da uno curioso cibo - socialmente trasversale - di cui dà notizia lord John Dryden junior, in visita a Siracusa nel 1700 che afferma che in mezzo all'erbaccia del fiume Alfeo cresce un ottimo crescione con cui sia i poveri quanto i ricchi fanno un ottimo brodo.»¹²⁰

Ci sono poi tutta una serie di alimenti che non appartengono al lusso ma al quotidiano: il sale, innanzi tutto. Genere di prima necessità anche per l'utilizzo nella conservazione delle carni e del pesce. Non c'è lusso nemmeno nel settore dei formaggi, delle uova, del latte, del burro. Nel Mediterraneo i formaggi sardi arrivano dappertutto, i formaggi d'Olanda nel Settecento invadono i mercati d'Europa e di tutto il mondo: «... Il formaggio di capra è sdegnato, considerato inferiore a quello di pecora o di vacca. Il formaggio, proteina a buon mercato, è uno dei grandi alimenti popolari d'Europa...» Le uova abbondano dappertutto. Il

¹¹⁸ La citazione è di Francesco Alliata, *Nascita ed evoluzione del gelato*, in *La neve degli Iblei - Piacere della mensa e rimedio dei malanni*, Italia Nostra Siracusa, 2001, p. 93.

¹¹⁹ J. H. von Riedesel, *Viaggio in Sicilia* cit., p. 111.

¹²⁰ In L. Riccobene, *Sicilia* cit., II, p. 20.

consumo del pesce è popolare, soprattutto perché le prescrizioni religiose vietano la vendita di carni durante la quaresima e numerosi altri giorni. Tuttavia il Mediterraneo non ha risorse illimitate e si ricorre allora alle abbondanti riserve dei mari del Nord e dell'Oceano, da cui provengono aringhe e grandi quantità di merluzzo che salato diventa baccalà.¹²¹ E' il cibo dei poveri. Dopo un consumo smodato durante il Medioevo come genere di lusso, le spezie diventano consumo corrente e il loro prezzo scende: «Di questa caduta è giusto accusare la fortuna di nuovi lussi: caffè, cioccolato, alcool, tabacco»¹²² Anche l'acqua è un lusso: non se ne dispone sempre a volontà.

Dall'acqua al vino. Sante Lancerio, vissuto nel secolo XVI, scrisse una lettera, che indirizzò al cardinale Guido Ascanio Sforza, sulla natura e qualità dei vini, lettera che può essere considerata il testo-base della letteratura enologica italiana. Così egli scrive del vino siciliano: «Viene dall'isola così nominata. Ne vengono di più sorti e da più luoghi di detta isola, bianchi e rossi, ma generalmente più bianchi che rossi. Li bianchi hanno un colore bellissimo et odore grandissimo, ma come se li mostra l'acqua subito perde il suo profumo et odore, et ogni poca acqua l'ammazza. È buono bere il rosso nell'autunno, et il bianco alli caldi grandissimi. Ma hanno un difetto, che alli caldi sobbollono, et alli freddi imbalordiscono (= si viziano) e mutano di colore; ma non già che si facciano forti, ché alli tempi freschi ritornano nel loro pristino stato. Di tale vino S. S. non bevevo che già non

¹²¹ G. Giarrizzo, *Storia della Sicilia* cit., p. 449, osserva: «Nel corso dei Cinquanta il baccalà diventa di grand'uso per tutta la povertà delle Sicilie mentre si allarga la forbice tra la cucina alta e quella bassa.»

¹²² F. Braudel, *Civiltà materiale* cit., p. 161.

fosse stato del rosso scarico di colore, ancorché nel suo Pontificato pochini venivano alla Ripa. Molto meglio sono quelli di Palermo che di altri luoghi di quest'isola, sicché sono vini da famiglia».¹²³

«Les gentes distingués ont, jusqu'au XVIIe siècle, aimé des vins vifs, blancs ou clarets ... puis leur goût a changé sous l'influence des Hollandais et des Anglais.»¹²⁴

Fino al secolo XVII il problema è l'imbottigliamento corretto. Le cose cambiano nel Settecento, grazie all'uso di bottiglie e tappi di sughero. In questo secolo si afferma anche la fama dei grandi vigneti: «i più noti lo sono forse più che per i loro meriti, per la comodità delle strade di comunicazione e soprattutto per la vicinanza di vie d'acqua o anche per la vicinanza di una grande città. Quanto allo champagne, la fama del vino bianco spumante, che si comincia a fabbricare nella prima metà del secolo XVIII, impiegherà del tempo prima di eclissare quella degli antichi vigneti, rosso, grigio e bianco.»¹²⁵

La vera innovazione è rappresentata dall'apparire dell'acquavite e degli alcool di cereali. L'acquavite però è privilegio dei ricchi, pur essendo “un lusso di facile accesso”, l'alcool di cereali (Kornbrand, vodka, whisky, ginepro, gin) in quanto di prezzo modesto è appannaggio dei poveri.

¹²³ Si veda *Sante Lancerio* sul sito <http://www.taccuinistorici.it/>. Sempre Lancerio testimonia che nel Rinascimento si cominciò a manifestare, seppur sommariamente, la ricerca dei possibili abbinamenti tra vini e cibi.

¹²⁴ Jean-Louis Flandrin, nel sito web *Histoire du goût*, www.lemangeur-ocha.com/histoire-du-gout.html. Nel *Dictionnaire de Trévoux*, edizione 1704, è citato il *bergamote musquée* ou *la poire de colombier* ou *de Sicile*, ou *le petit muscat d'automne*. «C'est une petit poire séché et fort musquée.»

¹²⁵ F. Braudel, *Civiltà materiale* cit., p. 171.

Alla fine del Settecento si diffonde un liquore la cui storia dura ancora, che l'ammiraglio Nelson definiva «*degnò della mensa di qualsiasi gentiluomo*», il marsala.¹²⁶

4.4. La manipolazione degli alimenti: la gastronomia, 'arte' per i nobili.

Se il solo fatto di gustare un cibo qualsiasi, anche il più semplice o il più rozzo, può determinare una differenziazione di gusti secondo i luoghi, le epoche, le credenze religiose e le abitudini alimentari, l'elaborazione dei cibi sulla base di precise regole di scelta, combinazione, accostamento, cottura, manipolazione, quella che noi chiamiamo gastronomia, a maggior ragione avrà un rapporto sempre più stretto e specifico con la società che la pratica.

Da questo punto di vista, l'evoluzione delle maniere di preparare è importante, perché mantiene o crea le differenze, e i libri di cucina, che registrano

¹²⁶ Giuliana Biagioli, *Produzione e commercio del vino in Italia: problemi storici e storiografici tra fine Settecento e metà Ottocento*, in «Actas del I Simposio de la Asociación Internacional de Historia y Civilización de la Vid y el Vino», El Puerto de Santa Maria, 2002, pp. 987-1000, che segnala la mancanza di studi storici su questo tema in Italia, a differenza di quanto accade in Francia. La nascita del marsala è il frutto di un incontro tutto casuale ma che si dimostrò duraturo e intenso tra il mercante di Liverpool, John Woodhouse, e un oste di Marsala, che nel 1773 in una delle numerose osterie della città gli offrì il miglior vino qui prodotto, quello che i contadini riservavano alle grandi occasioni: il *perpetuum*. L'inglese vi aggiunse un po' di acquavite da vino, per evitare che si alterasse durante il viaggio, e ne spedì 50 pipe a Liverpool con l'intenzione di testarne l'effetto. Il vino, simile al Porto e al Madera, piacque molto agli inglesi e fece la fortuna dei Woodhouse che cominciarono a investire sulla zona acquistando il vino dai contadini, costruendo propri stabilimenti e impiegando ingenti capitali per la costruzione del porto. Il successo ottenuto dai Woodhouse portò nell'antica Lylibeo molti altri imprenditori inglesi: Corlett, Wood, Payne, Hoppes. Nel 1812 aprì i battenti l'azienda Ingham, che esportò verso gli Stati Uniti, il Sud America e l'Australia, e nel 1833 sopraggiunse Vincenzo Florio.

l'evoluzione della scienza culinaria e del gusto, mostrano come sia possibile passare dai prodotti alla loro preparazione, e poi alle modalità di suddivisione dei pasti.

«Il pane, il vino e l'acqua sono al centro di un saper vivere tradizionale e delle sue rappresentazioni, di cui la cucina e il gusto modificano progressivamente il valore. Dalla natura passiamo così all'arte e alla scienza, dalla fame soddisfatta *a minima* si arriva infine al “buon gusto” e al suo culto gastronomico, invenzione del tramonto del secolo dei Lumi». ¹²⁷

Si può stabilire una differenziazione fondamentale tra *le plaisir de manger* e *le plaisir de la table*: il primo è «la sensation actuelle et directe d'un besoin qui se satisfait», mentre il secondo è «la sensation réfléchie qui nait de diverses circonstances de faits, de lieux, de choses et de personnes qui accompagnent le repas; il suppose des soins antécédents pour les apprêts du repas, pour le choix du lieu et des convives. Le plaisir de manger exige, sinon la faim, du moins de l'appétit; le plaisir de la table est le plus souvent indépendant de l'un et de l'autre.» ¹²⁸

¹²⁷ D. Roche, *Storia delle cose banali* cit., p. 278.

¹²⁸ Jean Anthelme Brillat-Savarin, *Physiologie du Goût, ou Méditations de Gastronomie Transcendante; ouvrage théorique, historique et à l'ordre du jour, dédié aux Gastronomes parisiens, par un Professeur, membre de plusieurs sociétés littéraires et savantes*, edito per la prima volta nel 1821 [disponibile nell'edizione in due volumi, 1838-1869, anche in web, Google Libri - [http:// books.google.it/](http://books.google.it/)]. Brillat-Savarin, “edonista epicureo” aveva studiato chimica e medicina, fu uomo politico durante la rivoluzione, poi magistrato; il suo libro ebbe un enorme successo ed ancor oggi suscita l'attenzione dei critici.

Nell'Ottocento la gastronomia diventa campo di ricerca di cui si dibattono i canoni estetici. Intendersi di gastronomia è una patente di mondanità¹²⁹. Questo tipo di affinamento del gusto si determina, nell'Europa cristiano-feudale, solo da un certo periodo in poi,¹³⁰ in forme elementari e poco complesse inizialmente, poi sempre più raffinate e complicate nei secoli successivi.¹³¹

Considerata da questo punto di vista, la cucina aristocratica siciliana, come tradizione di una specifica cultura culinaria e gastronomica, può dirsi la più antica

¹²⁹ Alexandre Balthazar Laurent Grimod de la Reynière (1759-1837), frequentatore dei numerosi ristoranti sorti a Parigi dopo la rivoluzione, ne curò una sorta di «vademecum» (*Almanach des Gourmandes*, 1803-1812); Marie-Antoine Carême (1784-1833) scrisse il celebre *L'Art de la Cuisine Française* (5 volumi, 1833-34), nel quale sono incluse, oltre a centinaia di ricette, menu, presentazioni, proposte di *mise en place*, la storia della cucina francese e istruzioni sull'organizzazione della cucina.

¹³⁰ Osserva F. Braudel, *Civiltà materiale* cit., p.133, che all'incirca nel XV secolo la cucina diviene in Italia un'arte sapiente, costosa, con i suoi precetti e il decoro. Prima di allora non si può parlare di lusso né raffinatezza della tavola. I banchetti medievali erano solo "orghi di carne", "lusso per la bocca".

¹³¹ Cfr. il sito <http://alimentazione.medialighieri.it/storia.htm>. La cucina moderna affonda le sue radici nel Quattrocento e nel Cinquecento per le novità che arrivano dal Nuovo Mondo e che cambiano e arricchiscono le tradizioni popolari. Nasce in questo periodo il gusto per la presentazione dei piatti. Compiono le minestre preparate con brodo o latte, riso e cereali, mentre le carni più pregiate sono selvaggina e pollame. Alla fine del Quattrocento compaiono le paste "all'italiana": maccheroni e vermicelli conditi con uvette oppure con burro e sale, e le prime paste ripiene, antenate dei tortellini. Le novità che modificheranno le abitudini in cucina sono costituite da patata, mais, fagioli, tacchino, cacao dalle Americhe, caffè e tè dall'Oriente. Arrivati in Europa questi alimenti ebbero bisogno di parecchio tempo prima di affermarsi. Il cacao e la cioccolata conobbero il massimo splendore dopo il Seicento, quando questa divenne bevanda di re e principesse. Il Seicento fu il secolo di transizione dalla grande cucina italiana alla grande cucina francese. Si apre l'epoca dei cuochi e dei grandi architetti di banchetti. Nel Settecento si scoprono le salse: la *béchamel* e la *mayonnaise*. Entra il vino nella cottura delle carni. Nascono il ragù e la gelatina. Il secolo dei grandi viaggiatori pone a contatto diverse cucine.

d'Europa.¹³² Ma, per quanto strano possa sembrare, considerato il profluvio di libri di cucina siciliana con ricette 'antiche', dal punto di vista filologico, cioè dell'esatta descrizione dei procedimenti con cui si giungeva a un determinato risultato, navighiamo invece nella più profonda oscurità.

Sembra che l'arte culinaria, sino alla prima codificazione che si ebbe in Francia tra XVII e XVIII secolo¹³³, abbia fatto parte di una pratica tramandata esclusivamente per via orale tra *mastro* e discepoli. I libri di cucina, i ricettari, sono rarissimi prima del Settecento e pochi anche nei due secoli successivi, manoscritti perché solo tardivamente si accettò l'idea di stamparli, quasi sempre anonimi (quando non destinati alla stampa), difficili da reperire dato che di solito si trovano depositati negli archivi (soprattutto di famiglie nobili e di ricche corporazioni monastiche) senza un ordine predefinito ed insieme ad altro materiale miscelaneo non catalogato.

La prima pubblicazione di arte culinaria tipicamente siciliana avvenne nel 1749 a Malta, e sono pochissimi altri i documenti sinora reperiti sull'argomento. Abbiamo numerose descrizioni e racconti di celebri banchetti, dove non mancano elenchi dettagliati delle portate consumate, ma senza che ne risultino ricette 'tecnicamente' descritte.

¹³² Per la cucina medievale vedi Melitta Weiss Adamson (ed.), *Regional Cuisines of Medieval Europe*, Routledge, New York-London 2003, in cui trovasi il saggio *Sicily* di Habeeb Salloum (pp. 81-113).

¹³³ F. Braudel, *Civiltà materiale* cit., p. 129-131: la grande cucina francese si afferma soltanto più tardi, dopo il disarmo dell'«artiglieria di bocca», ai tempi della reggenza e dell'attivo buon gusto del reggente. O forse anche più tardi, verso il 1746 quando «apparve finalmente la Cuisinière bourgeoise di Menon». Le mode alimentari comunque si avvicinano continuamente e gli stessi termini in uso in cucina cambiano spesso di significato.

Pensiamo che sia utile, considerando il ruolo della gastronomia nella sociabilità nobiliare, protagonista (banchetti) o coprotagonista (balli, ricevimenti, gite, conversazioni, spettacoli, rappresentazioni) in quasi tutti gli eventi sociali aristocratici, fornire qualche elemento conoscitivo sulle idee elaborate nel tempo in relazione all'atto del *mangiare* come atto sociabile e non meramente fisiologico, e sul modo esatto e tecnicamente corretto in cui il cibo veniva preparato per assolvere ai suoi vari ruoli, anche simbolici e rituali.

Sono questi elementi, cioè la manipolazione e la presentazione degli alimenti, e non certo gli alimenti in se stessi, che possono indicare le mode alimentari distintive delle classi elevate e rilevare le analogie di gusto, le affinità delle culture, delle tradizioni e delle egemonie sociali.

Sin dalla sua origine normanna, appena impiantata nell'isola, la feudalità siciliana modificò il tipico pasto nobiliare fondato sulle carni di ogni tipo e sulla cacciagione, per assumere le raffinate abitudini alimentari delle élites precedenti, bizantine e arabe.

Uno dei primi ricettari scritto in epoca medievale, recentemente reperito ed edito da Ingemar Bolstrom¹³⁴ col titolo *Anonimo Meridionale*, risale alla fine del XIV o all'inizio del XV secolo, ed è composto da due *Libri* (chiamati A e B) alquanto diversi tra loro. Il Libro B è scritto in una lingua in cui si riscontrano molti termini e costrutti propri dell'area napoletana e contiene 65 ricette, alcune delle quali risentono dell'influenza della cucina araba.

¹³⁴ Anonimo Meridionale, *Due libri di cucina*, Ingemar Bolstrom ed., Almqvist and Wiksell, Stoccolma 1985.

L'ambiente sociale in cui operano gli autori è certamente aristocratico, come denotano alcuni accorgimenti nella procedura delle ricette di una raffinatezza non riscontrata altrove. Il curatore afferma che i due libri non sono caratterizzabili in termini regionali, ma forse si potrebbe approfondire il discorso: per esempio la ricetta del *Brodo saracinesco*, è assai diversa dalla *Salsa sarasinesca* di un ricettario di Anonimo veneziano del Trecento, per cui possiamo ipotizzare che il libro, anche se non fa riferimento ad una specificità meridionale se non nel linguaggio, possa essere indicativo di ricette in uso anche in Sicilia.

Sicuramente siciliano è invece, perché scritto in lingua siciliana, il breve ricettario inserito in una farmacopea del XVI secolo, la più antica attestazione di testi culinari in siciliano.¹³⁵

Recentemente è stato edito, con il titolo *Il Ricettario di cucina di San Martino delle Scale*,¹³⁶ un libro di cucina già segnalato dal Di Marzo,¹³⁷ che i curatori ritengono un testo composto in più tempi e comunque rappresentativo della cucina delle élites siculo-spagnole della metà del Seicento.

Le ricette di gastronomia sono ottantadue, chiaramente riferibili, per l'uso degli ingredienti (abbondanza di spezie, muschio, zucchero e miele, uso di oro e argento nelle decorazioni) ad una grande e ricca casa conventuale siciliana.

¹³⁵ P. Musso, *Ricette di cucina in una farmacopea del Cinquecento*, in *Parole da gustare. Consuetudini alimentari e saperi linguistici*, a cura di M. Castiglione e G. Rizzo, Atti del Convegno *Di mestiere faccio il linguista*, 2006 (si tratta del manoscritto 2QqD122 conservato presso la Biblioteca Comunale di Palermo).

¹³⁶ S. Rapisarda, C. Spadaro, P. Musso, in «Bollettino del Centro di Studi filologici e linguistici siciliani», n° 25 (2007), pp. 243-321.

¹³⁷ G. Di Marzo, *I manoscritti della Biblioteca comunale di Palermo*, vol. I, Palermo, 1878, p. 68.

Nell'ambito delle preparazioni complesse vanno annoverati quei piatti del *Ricettario* che esprimono «gusto ed eleganza miranti a stupire i convitati secondo i dettami dell'estetica barocca, come il *biancomangiare* (38), il *mangiare reale* (97), la *oglia* (61), la *torta d'acqua d'angeli* (71), la *scioppata di cotogne* (91), la *latte miele* (101), ovvero i *mirabilia gulae* di questo ricettario, fra i più appariscenti cibi di alta qualità per sapori, elaborazione, potere nutritivo, rappresentativi pertanto del più raffinato consumo signorile.»¹³⁸

Nel 1680 un famoso cuoco palermitano, Carlo Nascia, emigrato a Parma e lì divenuto cuoco maggiore «dell'Altezza Serenissima di Vannuccio secondo Farnese, duca di Parma e Piacenza...», redige *Li quattro banchetti destinati per le quattro stagioni dell'anno*.¹³⁹

Le sue ricette offrono un quadro interessante dell'alimentazione del secolo in cui visse, ma ciò che lo rende importante sono i regolamenti, ancora attuali oggi,

¹³⁸ Stefano Rapisarda - Carmelo Spadaro - Pasquale Musso, *Il "ricettario di cucina" di San Martino delle Scale (Palermo, biblioteca comunale, 3qqb151). Edizione e studio*, in «Centro di Studi Filologici e Linguistici Siciliani», 2007, pp. 244 sgg. Gli autori continuano rilevando come «Il gusto barocco si rivela nel ricorso all'aggettivazione iperbolica nell'intitolazione dei piatti – nel *reale* qui attribuito a una salsa (65), a una salviata (79), a un mangiare (97), a un piatto (30), e nell'*imperiale* (84) a un certo piatto d'uova (84) – e nella sorprendente decorazione con oro ed argento della *scioppata di cotogne*», ove le mele cotogne scioppate sono decorate con «pannelli d'oro, et di argento a scacchi», e ancora nel *latte miele*, dove la vivanda viene guarnita «con un alto ramo di rosmarino, quale in un piatto sia sostenuto diritto conficcato in un limone o pagnotte o cacio» cosicché rappresenti, «con meraviglia de' circostanti», un «monte nevato».

¹³⁹ *Li quattro banchetti destinati per le quattro stagioni dell'anno opera di Carlo Nascia palermitano, cuoco maggiore dell'Altezza Serenissima di Vannuccio secondo Farnese, duca di Parma, Piacenza, Castro, ecc.* custodito nella Biblioteca comunale di Palermo. Carlo Nascia prese servizio presso Ranuccio II Farnese nel maggio 1659. Come per quasi tutti gli chefs, anche i più famosi, non ci sono notizie sulla sua vita.

che debbono osservare i cuochi e quanti altri operano in cucina. Essi rappresentano una specie di codice comportamentale del cuoco. Il suo trattato di gastronomia, con centinaia di ricette divise nell'ambito delle quattro stagioni, è pertanto di grandissimo interesse.

Come il palermitano Nascia è a Parma, a Noto c'è, non in persona ma con un suo ricettario, conservato nella Biblioteca del barone Bartolomeo Deodato, un cuoco bolognese del Seicento, Bartolomeo Stefani, che pubblica *L'arte di ben cucinare* mentre si trova a Mantova al servizio del duca Carlo II di Gonzaga-Nevers. In esso lo Stefani, peraltro discendente da un grande cuoco che aveva lavorato presso i più importanti ambienti della Repubblica di Venezia, segnala anche i prodotti che si possono trovare a Napoli ed in Sicilia (come in altre regioni) nelle varie stagioni, che si possono trasportare a Mantova con «valorosi destrieri, e buona borsà».

Ultima citazione dell'italianizzazione (nel senso della circolazione di cuochi italiani in tutte le parti dell'Italia) della cultura gastronomica nobiliare di fine Seicento, è quella relativa al marchigiano Antonio Latini, scalco al servizio di Esteban Carillo Salsedo reggente spagnolo del Vicereame di Napoli, che nella sua opera «sembra segnare la fine dell'egemonia esercitata dalla letteratura gastronomica italiana, e rappresentare la “summa” di tutta la produzione precedente; dagli esordi della gastronomia umanistica ai trattati del Messisbugo,

del Panunto, dello Scappi, del Cervio, dello Stefani, per non ricordare che i maggiori.»¹⁴⁰

Il Settecento inizia quindi sotto il segno di una già raggiunta, almeno negli aspetti fondamentali, unità culinaria dell'Italia nobile e nel rispetto dell'eredità barocca per lo splendore teatrale della sua gastronomia e per la scenografia conviviale: i banchetti si svolgevano sul palcoscenico della tavola e necessitavano di un pubblico, il cui godimento doveva essere prima di tutto visivo.

La nobiltà siciliana, soprattutto il gruppo ristretto della grande aristocrazia (principi, duchi, conti) consumava, come tutte le élites degli antichi Stati italiani, cibi preparati secondo le regole fissate dalla grande cucina francese del Seicento, dominante non solo nelle corti di Napoli e in quelle della penisola iberica, ma in tutti quei paesi dove la lingua ufficiale dei signori era il francese e non c'erano norme religiose che condizionassero le regole culinarie o reprimessero i piaceri della gola, come accadeva nei paesi anglicani: la cultura alimentare entrava a buon diritto a far parte della *grandeur* culturale egemone di Luigi XIV.

Questa tendenza viene rafforzata probabilmente dall'arrivo a Napoli e a Palermo dei Borbone, ora divenuti sovrani di Spagna. I ceti dirigenti del Regno sono accomunati, al di là dei contrasti politici, da una forte *koiné* culturale, per cui l'aristocrazia siciliana condivide senza riserva e si appropria del patrimonio culturale anche alimentare, che proviene dalla "capitale" Napoli. La stessa

¹⁴⁰ *Lo scalco alla Moderna*, Napoli, 1692. Vedi scheda relativa sul sito web [Taccuini storici.it](http://Taccuini_storici.it) [Rivista multimediale di alimentazione e tradizioni](http://Rivista_multimediale_di_alimentazione_e_tradizioni.it). Contiene un repertorio di specialità del Sud organizzate in elenco sistematico per le dodici province del Regno e vi è riportata la prima ricetta documentata in cui viene usato il pomodoro: "salsa di pomodoro alla spagnuola".

circolazione, presso le famiglie patrizie, dei ricettari classici, indica una tendenza ad allinearsi con la tradizione comune, sia pure rielaborandola in chiave isolana.

Ne è dimostrazione il ricettario¹⁴¹ di Michele Marceca (1748), cuoco presumibilmente di origine iblea che esercitò la sua arte dolciaria a Malta,¹⁴² il quale «riesce a tradurre in una silloge di ricette, un ordine politico economico, la struttura di una società fondata sul mito di un ordine aristocratico»,¹⁴³ e costituisce un'importante prova dell'esistenza di quella "cultura alimentare nobile" di cui si diceva sopra, che a buon diritto può rappresentare una peculiarità siciliana non

¹⁴¹ Michele Marceca, *Libro di secreti per fare cose dolci di varii modi*, ms. conservato presso la Biblioteca Nazionale di Malta a La Valletta. La scoperta è frutto delle ricerche di Luigi Lombardo e Carmelo Spadaro di Passanitello, ed il manoscritto è stato pubblicato nel volume *La via del dolce fra Malta e Sicilia, il ricettario di Michele Marceca (1748)*, a cura di Marco Goracci e Luigi Lombardo, Siracusa, 2007.

¹⁴² I legami tra le due isole, creati dai Normanni, si saldarono per la forte presenza in entrambe le realtà di una comunità ebraica a partire dal XV secolo e con l'arrivo dei Cavalieri di San Giovanni a Malta. Nel XVI secolo divenne massiccio l'esodo di nobili siracusani con un seguito di cuochi e dolcieri, tra cui probabilmente il nostro. Innumerevoli testimonianze documentarie notarili parlano infatti dell'incessante passaggio di mercanzie tra le due sponde, non solo derrate alimentari – cibi, vino spezie – ma spesso anche di merci preziose, come nel caso dell'arrivo a Siracusa di argenteria proveniente da Malta, registrato il 6 Novembre 1700. Fra le altre cose si nota la presenza di «una cioccolatera di libre due e onze nove» (Archivio Storico di Siracusa, not. Mangalaviti Santoro, vol. 1322, in *La via del dolce* cit. p. 32) fa pensare ad un utilizzo significativo della cioccolata da parte di famiglie patrizie siciliane. Questo alimento, insieme alla preziosa utensileria di pertinenza quali "cicare" (tazze), piattini, cucchiaini, cioccolatiere etc., compare del resto assai frequentemente negli inventari dei libri di casa della nobiltà siciliana fin dall'inizio del '700.

¹⁴³ Le ricette, infatti, non fanno che tradurre in linguaggio – nell'accezione barthesiana – «la struttura di una società fondata sul mito di un ordine aristocratico». L'ambiente d'origine e di circolazione del ricettario, data anche la natura elitaria ed internazionale della società cavalleresca maltese del tempo, doveva essere, senza meno, di elevata qualità e complessità: M.Goracci, in *La via del dolce* cit., p. 10.

sempre riscontrabile – come si è già accennato – nelle altre realtà regionali italiane dell'epoca.

Il manoscritto fornisce informazioni certe e di grande importanza per la storia del gusto e l'economia del tempo. Manifattura di dolciumi, utilizzo di ingredienti rari e pregiati, ambiente in cui tale ricettario circolava: tutto lascia pensare ad una classe elitaria di riferimento¹⁴⁴, quale destinataria del manoscritto di Marceca, presente in entrambe le isole. Ma anche in questo caso il cibo costituisce un indicatore sociale: uno stesso piatto può essere preparato in una versione più ricca e una più modesta.

Nella seconda metà del secolo appare a Napoli un libro di cucina che ebbe grandissimo successo e fu certamente utilizzato anche in Sicilia. Si tratta del *Cuoco Galante* di Vincenzo Corrado, modenese, che ancora adolescente fu portato a Napoli come paggio alla corte di Michele Imperiali, principe di Modena gentiluomo di camera di S.M. il Re delle due Sicilie.¹⁴⁵

Il Corrado è stato il primo autore napoletano di un manuale organico di gastronomia. Il suo trattato, comparso a Napoli nel 1773, non oppose pregiudiziali al lessico gastronomico francese a quei tempi dominante, ma nel complesso si

¹⁴⁴ Se si aggiunge a ciò la considerazione della matrice identitaria comune alle società affacciate sul Mediterraneo, testimoniata da un patrimonio culturale alimentare – dolci, formaggi, cioccolata, gelati – proprio di tutti questi popoli, si tesse una rete a maglie strettissime di collegamento tra la società aristocratica maltese e quella siciliana, come sottolinea Marco Goracci.

¹⁴⁵ Corrado visse ben 103 fitti anni di esperienze, di studi e di allori letterari. Ha il merito di aver introdotto l'uso della patata e del pomodoro nel nostro mangiare quotidiano. Uso, a quei tempi, universalmente contrastato. Il suo *Cuoco galante* (l'aggettivo valeva allora per elegante) ebbe ben sei edizioni e contiene la famosa dottrina del "Vitto Pittagorico" il via ufficiale ed autorevole alla cucina vegetariana, «in quanto Pittagora di questi prodotti soltanto faceva uso.»

mantenne fedele alla pratica tradizionale della cucina italiana, e in particolare napoletana, rivelando lo sforzo di voler integrare le cucine forestiere a quella locale, servendosi di una scrittura semplice, concisa ed esauriente.¹⁴⁶

I profondi mutamenti storico sociali della seconda metà del XVIII secolo determinano un radicale cambiamento nei gusti e nelle abitudini alimentari francesi: abbandonate le eccessive raffinatezze l'Illuminismo entra in cucina e costituisce un potente fattore di livellamento sociale trasportando, nel giro di dieci fatidici anni, piatti serviti a Corte nelle rosticcerie popolari.

I grandi cuochi di corte e delle più grandi famiglie aristocratiche emigrarono durante i drammatici eventi rivoluzionari, e molti di loro si rifugiarono a Napoli e in Sicilia. Furono 'accaparrati' dai nobili locali.

Non c'era aristocratico con palazzo proprio che non avesse un cuoco francese, il monsù, voce contratta, divenuta idioma dialettale che indicava il cuoco, *monsieur*, rispetto alla turba cenciosa e analfabeta degli sguatterri che affollavano la "sua" cucina. «I signori siciliani, se nei pranzi ufficiali e nelle grandi riunioni conviviali, si assoggettavano a gustare i delicati sapori francesi, nel quotidiano invitavano i loro monsù a creare cibi più robusti e dai sapori più decisi. Lo richiedevano la memoria delle antiche tradizioni alimentari isolate, i prodotti della terra, gli animali selvaggi o d'allevamento, i pesci del mare.»¹⁴⁷

¹⁴⁶ Sono anche da ricordare altri libri quali *Del Cibo Pitagorico* e *Il Credenziere di buon gusto*, quest'ultimo pubblicato nel 1778 a Napoli e più volte ristampato con l'ampliamento di due "trattati storici" sulla cioccolata e il caffè (edizione 1820).

¹⁴⁷ Si veda su questo tema Teresa Spadaccino, a cura di, *La Sicilia dei Marchesi e dei Monsù* cit., con un'interessante introduzione di Antonino Buttitta. Segue il ricettario della marchesa Tedeschi, nonna dell'autrice, costituito soprattutto da dolci, e le *Note al Ricettario* (con interessanti

Furono i monsignori che realizzarono per i loro signori una serie di piatti che utilizzavano quanto la terra di Sicilia produceva e quello che la grande tradizione isolana aveva saputo conservare: il trionfo di colori e sapori della cassata; un contorno robusto, quasi un piatto di mezzo, come la caponata arricchita di mandorle abbrustolite e uova bollite o di minuscoli polipetti fritti, il "gattò" di ricotta dolce o piccante, la semplice modesta pasta con la ricotta ma profumata di cannella, il cacio all'argenteria, caciocavallo riscaldato in padella con un po' d'origano, sono golosità che se hanno soddisfatto i grandi signori del passato, attraverso l'emergere di una classe di piccola nobiltà come i baroni e la rivoluzione borghese dell'Ottocento, sono giunti fino a noi.

Essi rielaborarono con l'arte raffinata di chi sa bene utilizzare l'alchimia dei sapori e degli odori quanto era a loro disposizione. Si afferma così una cucina 'alta' che non teneva solo conto del burro ma anche dell'olio; l'uso del pomodoro consentiva di poter servire insieme a salse raffinate come la *béchamel* anche sughi robusti che insaporivano le carni e i timballi di pasta; si affiancavano ai delicati consommé i saporosi brodi di pesce profumati d'aglio¹⁴⁸.

Nel panorama dei testi di gastronomia dell'epoca, un anonimo ricettario di fine '700 - inizio '800, molto diffuso prima nel napoletano e poi in Sicilia, fornisce ulteriori testimonianze dell'infranciosamento delle tradizioni culinarie nostrane.

informazioni "tecniche") di Lucio Papa D'Amico, figlio della Principessa Notarbartolo di Castelreale.

¹⁴⁸ Anna Maria Precopi Lombardo, *I prodotti dei monsignori*, sul sito <http://www.iprodottideimonsu.it/storia.html>.

Questo testo tuttavia conferma un dato solo apparentemente contraddittorio: accanto all'innegabile tendenza esterofila, risulta evidente – alla conta delle ricette – la loro irriducibile regionalizzazione.¹⁴⁹ Tale spinta prenderà il definitivo sopravvento quando – con il secolo XIX – l'influenza francese si diluirà fino a scomparire all'interno di un codice culinario e linguistico che adatta, trasforma, italianizza i contenuti importati da Oltralpe.

Ci fornisce una dovizia di esempi in proposito Francesco Leonardi, autore dell'*Apicio moderno*, in cui trascrive tra l'altro ricette della tradizione italiana di ascendenza francese, personalizzate dalla fantasia siciliana.¹⁵⁰

Rimangono in uso ovviamente segni distintivi di classe: la raffinatezza del vasellame, il numero dei servizi, cinque nelle grandi casate e tre in quelle meno fortunate, la qualità e l'estetica delle salse che devono offrire all'occhio colori degni della tavolozza di un pittore.

¹⁴⁹ «Le principali specialità dell'Isola eran messe a contribuzione, e nelle portate di secondo e terzo ordine si vedevano i cefali della Cala di Palermo e le anguille del Biviere di Lentini; i caci di Calatafimi e le provole di Modica; il miele di Mascali e il torrone di Piazza; il moscato di Siracusa e la malvasia di Lipari.», G. Pitre, *Palermo* cit.

¹⁵⁰ È il caso dei "pollastri alla siciliana": «Fiambate (= dal francese flamber : scottare, esporre alla fiamma), spiluccate e sventrate due o tre belli pollastri, levategli l'osso del petto, riempiteli con ragù crudo d'animelle; cuciteli, trussateli (= incosciateli, dal francese trousse) colle zampe dentro il corpo infilate sotto le cosce, metteteli in una cazzarola con una fetta di limone senza scorza sopra il petto, fette di lardo sotto e sopra, una fetta di prosciutto, un mazzetto d'erbe diverse, due scalogne, poco sale, pepe sano, poco brodo, mezzo bicchiere di vino di Sciampagna o altro vino bianco consumato per metà; coprite con un foglio di carta, fate cuocere con fuoco sotto e sopra. Quando saranno cotti, scaldateli, scuciteli, poneteli sul piatto, guarniteli di pomodoro di Sicilia ripieni e serviteli con sopra una salsa al *culi* di pomodoro»: F. Leonardi, *L'Apicio moderno*, Roma, Giunchi, 1808.

Nel 1837 appare la prima delle tante, e diverse (una sorta di opera *in progress*, potremmo dire) edizioni di un fortunatissimo libro del nobile napoletano Ippolito Cavalcanti duca di Buonvicino, che dedicò lunghi anni agli studi di gastronomia ed alla pratica del cucinare. Per meriti tecnici, e per le innovazioni proposte, l'opera¹⁵¹ riscosse subito grandissimo successo ed in pochi anni surclassò l'allora dominante *Il Cuoco Galante* di Vincenzo Corrado.

Inoltrandoci nel corso del XIX secolo, la teoria della cucina, la manipolazione dei cibi, i significati degli odori, dei colori, escono dall'ambito puramente culinario e dal monopolio dei cuochi, come dimostra anche il caso del Cavalcanti, e diventano argomento di riflessione da parte di teorici che si ispirano alle teorie sociali, economiche o filosofiche del tempo, si fanno più generali e astratti, mentre la 'liberalizzazione' prima, la 'democratizzazione' poi, della gastronomia, rendono impensabile che si apprestino ricettari per la sola nobiltà, che è diventata solo titolo onorifico cui non è collegato alcun particolare privilegio.

L'approdo dei ricettari nelle cucine e nelle tavole dei borghesi e dei popolani li rendono anonimi e trasversali: adesso non importa tanto la ricetta, ma la qualità e

¹⁵¹ Ippolito Cavalcanti, duca di Buonvicino, nacque il 2 settembre 1787 e morì a Napoli, probabilmente nel 1859. La sua famiglia, di antica nobiltà fiorentina e calabrese prima che napoletana, discendeva direttamente dal famosissimo Guido Cavalcanti, amico di Dante. Benché il suo biografo più accreditato, Pietro Martorana, nelle sue *Notizie biografiche*, assicuri che il duca non trascurò i "suoi doveri di nobiltà", si può supporre che dedicò almeno venticinque anni alla stesura e continua riscrittura di questo suo fortunatissimo *La Cucina Teorico Pratica*, libro che avrebbe composto, come lui stesso ebbe a scrivere, per «divagarsi nei momenti d'ozio», quasi non fosse importante al pari delle altre sue "letterarie produzioni" (un opuscolo sui Cavalieri del Santo Sepolcro e un *Esercizio di cristiana virtù* pieno di canti e inni dedicati alla Vergine): Jeremy Parzen, in Ippolito Cavalcanti, duca di Buonvicino. *Cucina teorico - pratica*, a cura di Jeremy Parzen. Con una scelta di ricette per la tavola moderna a cura di Stefania Barzini, Milano, 2002.

la quantità delle portate e l'eccellenza degli chefs professionisti, che per tradizione continuano a chiamarsi monsù, anche se di francese hanno solo un periodo di apprendistato. Ne è testimonianza un ricettario in uso presso una famiglia nobile, ma che nella sua anonima genericità potrebbe appartenere ad una qualsiasi famiglia borghese siciliana dell'epoca.

CAPITOLO V

I RITI DELLA SOCIABILITÀ. FESTE, BANCHETTI, INCONTRI

5.1. Rito, etichetta, buone maniere: la ritualità come 'descrittore' della società.

Gli aspetti rituali, cerimoniali, normativi, facevano largamente parte dell'esistenza del nobile e per molti aspetti costituivano elementi sia della socialità (l'universo delle relazioni sociali astrattamente determinate) che della sociabilità (la materialità di rapporti, la concretezza della realtà) nobiliare, in quanto linguaggi rivolti agli altri gruppi sociali e alla società nel suo complesso per esprimere la supremazia dell'intero gruppo ma nello stesso tempo oggetto di infinite scelte, discussioni, decisioni, scambi di opinioni, letture, relazioni personali con le autorità, gli altri nobili, la famiglia, i dipendenti.

«Le convenienze impongono la coincidenza dell'essere morale e dello status sociale, delle apparenze e della considerazione degli altri. I principi di questa cultura della distinzione vengono espressi nelle buone maniere».¹⁵²

Dal *Cortegiano* di Castiglione, dal *Galateo* di Monsignor Giovanni Della Casa, dai cerimoniali della corte di Re Sole ai manuali di *bon ton* di ogni epoca, il tema del comportamento adeguato da tenere nei confronti degli altri, i superiori, i pari, gli inferiori, in rapporto ai luoghi ed i rapporti istituzionali o personali, è stato uno

¹⁵² D. Roche, *Storia delle cose banali* cit., p. 251.

dei più frequentati e nel tempo si è esteso a categorie, professioni, ceti e gruppi sempre più vasti. Se il Seicento è stato etichettato come il secolo dell'etichetta (mi si perdoni il gioco di parole), il Settecento ne fu degno erede. Le regole della buona educazione costituivano, una sorta di grammatica del comportamento, definivano la forma corretta e il significato delle diverse azioni nei rapporti interpersonali, includevano persino la scelta delle forme più opportune di saluto e di commiato, servivano ad infondere nell'individuo sicurezza nelle relazioni sociali affinché potesse affrontare qualsiasi situazione con disinvoltura.¹⁵³ La trattatistica sulle buone maniere impone di non attirare l'attenzione su di sé, ma di dare visibilità al rango e al proprio stato. Le norme riguardano la postura del corpo, l'espressione del viso, il comportamento verso gli altri a tavola, al gioco, in società, l'abbigliamento¹⁵⁴.

L'Illuminismo sembrò portare ad una concezione meno rigida dell'etichetta formale, e promuovere il principio dell'apertura e della naturalezza, ma solo teoricamente: di fatto l'ampliamento del ceto borghese ed il suo ingresso nel mondo delle rappresentanze e del potere investirono le regole della "buona creanza" di nuove connotazioni ideologiche. La buona educazione divenne sempre più un'operazione autodeterminata e intenzionale: dominare il proprio

¹⁵³ Sui molteplici aspetti delle regole comportamentali e sul coinvolgimento di diverse discipline nel loro studio la letteratura è vastissima: Sergio Bertelli e Giuliano Crifò, a cura di, *Rituale cerimoniale etichetta*, Milano, 1985.

¹⁵⁴ D. Roche, *Histoire des choses banales* cit., p. 252.

corpo, i propri affetti e le proprie emozioni (ricordiamo che l'Ottocento si conclude con l'età vittoriana).¹⁵⁵

Nella società aristocratica del Settecento invero tutto era regolato dall'etichetta, dalla cerimonialità, da norme di comportamento ferree che riguardavano ogni aspetto della vita sociale e sociabile, in sostanza da formule rituali o riti veri e propri.

I riti civili e religiosi, pubblici e privati, possono essere ricondotti, nell'insieme di tutte le forme espressive che concorrono alla loro determinazione, a strutture elementari, di valore universale, variamente frazionate e ricomposte, ma in ogni momento capaci di agire sull'immaginario collettivo. È proprio il continuo procedimento di frazionamento con successiva ricomposizione a conferire loro particolare vitalità, a prolungare la loro esistenza ben oltre il momento in cui la struttura mitologica-ideologica che la sottende è diventata labile o addirittura si è dissolta.¹⁵⁶

Le feste costituivano una realtà complessa, “multimediale”, che coinvolge diversi sistemi comunicativi (teatro, musica, architettura, arredamento, pittura e costume) in cui intervengono «fattori sociali, atteggiamenti prossemici, congiunture politico-culturali e molt'altro».¹⁵⁷

Quest'organizzazione complessa e articolata è affidata a *maîtres de plaisir*, architetti, eruditi, scenografi e pittori, prelati che attingono al cerimoniale e a

¹⁵⁵ R. Witt, *Recensione* al libro *Rituale cerimoniale etichetta*, cit., «L'Indice», n. 7 (1986).

¹⁵⁶ Sul fenomeno del collegamento rito/feste nella Sicilia del Settecento vedi Maria Clara Ruggieri Tricoli, *Introduzione*, in Francesco Maria Emanuele e Gaetani, marchese di Villabianca, *Le feste reali in Sicilia nel secolo XVII*, Palermo, 1991.

¹⁵⁷ M. C. Ruggieri Tricoli, *Introduzione* cit., p. 5.

«repertori sedimentati in una tradizione trattatistica vastissima», confermati dall'uso o mutuati da esempi non locali.¹⁵⁸

Il secolo XVIII si conclude con la Rivoluzione francese, creatrice di una massa enorme di ritualità che ancor oggi permane¹⁵⁹. La scomparsa dell'Antico Regime e dei rituali sviluppatisi in Europa prima della Rivoluzione francese obbliga lo studioso ad apprenderli attraverso il filtro della narrazione dei contemporanei, e li rende più difficilmente decifrabili.¹⁶⁰

La percezione dei rituali da parte dei fruitori può anche essere assolutamente individuale anche «nella più omologata delle società», dal momento che il simbolo è ipersegnico, cioè iperinterpretabile, «pescando nella psiche di ognuno come meglio crede».¹⁶¹ Non è quindi sufficiente individuare ed esplicitare i codici ed i significati contenuti in certi rituali, bisogna anche indagare l'accettazione/manipolazione con cui si pone di fronte ad esso la figura del nobile settecentesco siciliano, appartenente ad una classe che si identifica con la ritualità stessa e la osserva da un punto di vista privilegiato.

5.2. La festa in Sicilia

La società aristocratica siciliana del Settecento e – sia pure con le sue trasformazioni storico-politiche e socioeconomiche – quella preunitaria dell'Ottocento, ha contribuito significativamente alla definizione di un nesso

¹⁵⁸ M. C. Ruggieri Tricoli, *Introduzione*, cit., pp. 12-13.

¹⁵⁹ F. Jesi, *Mitologie intorno all'illuminismo*, Milano, 1972, p. 25.

¹⁶⁰ F. Jesi, *Mitologie intorno all'illuminismo*, Milano 1972, p. 25.

¹⁶¹ Maria Clara Ruggeri Tricoli, *Introduzione* cit., p.15.

strettissimo con la fenomenologia rituale del tempo. Penso all'importanza dell'abbigliamento fastoso, agli addobbi dei saloni in occasione delle feste, al cerimoniale della tavola di lusso, ai rigidi protocolli relativi ai comportamenti degli ospiti, alle regole della conversazione, al significato simbolico di molta gestualità.

È possibile affermare che tutti i riti, religiosi e profani, pubblici e privati, abbiano una forte connessione con la società cui appartengono. Anche le forme effimere e transitorie della ritualità, quelle che si riscontrano negli eventi festivi e che vanno «dalla decorazione ed ornamento del corpo umano alla trasformazione temporanea dei luoghi, alla produzione di oggetti specifici», appaiono strettamente integrate nel sistema figurativo più generale e possono comprendersi solo attraverso la decodificazione dei ruoli, degli ordini e gerarchie, delle forme di rispetto e di ossequio, della gestualità».¹⁶²

In Sicilia le feste nobiliari sono state spesso considerate dagli studiosi, oltre che momento insostituibile di identificazione “di classe”, il canto del cigno di una nobiltà che non vuole morire, una gara di vanità tra i componenti di una classe in declino o addirittura in disfacimento che s'indebitavano irreparabilmente per vuote manifestazioni di prestigio¹⁶³.

Da qualche anno però, adeguandosi alle suggestioni ed alle impostazioni scientifiche e metodologiche provenienti dagli studi su questi temi in ambito europeo, anche gli storici della Sicilia stanno proponendo una prospettiva diversa,

¹⁶² Maria Clara Ruggeri Tricoli, *Introduzione* cit., p.10.

¹⁶³ G. Tricoli, *Conservazione baronale e sviluppo distorto della economia della Sicilia*, Palermo 1987; G. Falzone, *La Sicilia fra il Sette e l'Ottocento*, Palermo 1965.

antropologica e sociologica, oltre che storica e storico-artistica, letture complesse e stratificate dei significati e delle rappresentazioni che ogni singola cerimonia propone.

«La cerimonialità, nei suoi numerosissimi aspetti, è oggi studiata non più come evento residuale di scarso interesse storico relegato in un ambiguo e marginale ambito ondeggiante tra ancillare storia del costume, vecchie tradizioni popolari, nuova antropologia e puro interesse descrittivo-formale, ma rappresenta per lo storico un “atto comunicativo” di enorme rilevanza, veicolatore per i contemporanei, e per noi che lo osserviamo dal futuro, di un’intricata serie di messaggi, di un dialogo complesso avente per protagonisti diversi attori sociali, le varie componenti del potere come anche le varie articolazioni della società e del *popolo*. Oggi, quindi, la storiografia cerca nei cerimoniali, nelle esatte descrizioni delle feste, delle processioni, delle cavalcate, delle celebrazioni d’ogni tipo, le chiavi interpretative del modo in cui quelle società, quei gruppi dirigenti, quegli apparati civili e religiosi, consideravano se stessi in rapporto al complesso dell’ordinamento sociale e ai ruoli e ai compiti che definivano il *processo* di gerarchizzazione ed i suoi *mutamenti* nel corso del tempo, oltre che specifiche indicazioni sui giochi di potere e di prestigio collegati ai singoli eventi»¹⁶⁴.

Le modalità di svolgimento e regolamentazione delle feste cui partecipa la nobiltà sono nei loro aspetti generali fortemente omologhe nei vari stati

¹⁶⁴ D. Ligresti, *Cerimonie e cerimoniali nella Sicilia spagnola*, in *Studi in memoria di Cesare Mozzarelli*, Milano 2008, pp. 484-514.

monarchici europei, e in Italia si erano sviluppate nel contesto di un sistema politico e culturale in cui per secoli la Spagna aveva costituito un centro propulsore e coordinatore anche della cerimonialità.

Gli aristocratici siciliani che vanno a Torino a rendere omaggio al nuovo re piemontese non hanno di certo difficoltà ad adottare il cerimoniale della Corte sabauda e a comprenderne simboli e significati, così come Vittorio Amedeo sarà protagonista consapevole della cerimonia della sua incoronazione a Palermo e dei significati, dei messaggi, dei simboli che nel lungo periodo dei festeggiamenti e delle visite nelle varie città dell'isola vengono espressi nelle entrate gioiose, nelle cavalcate della nobiltà, nei ricevimenti e nelle feste.¹⁶⁵ Ma il grande canale della diffusione dei modelli cerimoniali è Napoli¹⁶⁶, cui la Sicilia è gemellata.

Le grandi feste nobiliari e popolari della prima parte del secolo XVIII sono quelle delle incoronazioni di Filippo V nel 1701 (la cerimonia della sua presa di possesso del trono si svolse in sua assenza, ma con la solita grandiosità e profusione di apparati), di Vittorio Amedeo II nel 1713 (che era presente), di Carlo d'Asburgo nel 1720 e, nel 1735, di Carlo III.

¹⁶⁵ A Torino le feste erano, come in Sicilia, all'insegna dell'effimero, sia negli addobbi interni che all'esterno, dove torce che illuminavano lunghi percorsi, "macchine dei fuochi di gioia" che riempivano il cielo "di sprazzi di luce e strutture posticce, piedistalli, colonne ed archi arricchivano l'esterno della Palazzina. L'evento centrale di ogni festa era il ballo: attorno a questo ruotava l'intrattenimento composto da conversazioni e golosità. Prima del ballo, di solito, veniva servita della piccola pasticceria, mentre al termine, solitamente verso mezzanotte, veniva allestita nelle sale attigue «una cena leggera a base di rifreddi, tartine, crostini di cacciagione, galantine...»

¹⁶⁶ F. Mancini, *Feste apparati e spettacoli teatrali*, in *Storia di Napoli*, vol. IV (1970), pp. 1157 sgg.; vol. VIII (1971), pp. 651 sgg.; vol. IX, pp. 747 sgg.

Il narratore per eccellenza di questi eventi, colui che dà loro omogeneità culturale e simbolica, che li raccoglie in una trama di significati coerente e comprensibile, è Francesco Emanuele e Gaetani marchese di Villabianca. Fautore del vecchio regime spagnolo, diffidente verso le novità del nuovo secolo, la sua quasi maniacale passione poligrafica si volge soprattutto al passato, nella raccolta e nel racconto dei fasti delle dinastie regnanti, delle famiglie nobili, dei grandi uffici del Regno, degli ascritti alle mastre nobili cittadine e non per ultime delle grandi e fastose cerimonie e feste reali e nobiliari del passato e del presente. Il registro di questo grande signore siciliano è quello dell'orgoglio di casta, venato dalla nostalgia degli splendori del passato e della preoccupazione di una 'trasmutazione' annunciata¹⁶⁷. Dalle sue raccolte, e da quelle del più anziano ma altrettanto prolifico Antonio Mongitore, trarranno gran parte del materiale gli autori successivi, dal Pitre ad oggi.¹⁶⁸

Sotto il primo regno borbonico, ancora quello spagnolo di Filippo V – che i siciliani accolsero volentieri, le funzioni festive oltrepassarono tutte le precedenti di questa specie.

¹⁶⁷ Raccolse tutte le notizie possibili rovistando negli archivi pubblici e privati, costituendo una enorme biblioteca personale che alla sua morte lasciò alla città di Palermo. La sua opera principale è *La Sicilia Nobile*, cinque libri, seguirono nel 1776 le *Notizie storiche intorno agli antichi uffizii del regno di Sicilia*. Lasciò manoscritto un numero immenso di opere, raccolte in 25 volumi di "Diari palermitani", nei quali compilò con ricchezza di notizie e di particolari la storia degli avvenimenti di Palermo dal 1743 al 1802 e 48 volumi di "Opuscoli palermitani" oltre ad una serie di operette minori la più importante delle quali è "Palermo d'oggiogiorno".

¹⁶⁸ I suoi "*Diarii delle cose occorse nella città di Palermo dal 1561 al 1743*" furono pubblicati da Gioacchino Di Marzo, inseriti nell'opera "Biblioteca storica e letteraria di Sicilia". Tra le sue opere si segnalano in modo particolare: *Biblioteca Sicula, sive De scriptoribus Siculis*, 2 Vol., Palermo 1707-1714; *Della Sicilia ricercata nelle cose più memorabili*, 2 Vol., Palermo 1742-1743

Nel 1702 – racconta Mongitore – «comparvero in Palermo a' 18 di luglio quattro vascelli da guerra francesi, con due brulotti, de' quali era supremo comandante, col titolo di generalissimo di mare, il conte di Tolosa. Il cardinale del Giudice, allora viceré, fece le possibili dimostrazioni a questi nobili ospiti: li trattò più volte con lauti desinari nel regio palagio: li condusse seco in carrozza per la città, rallegrò la ciurma de' vascelli con generosi rinfreschi, diede una festa di musica, e nel partire, che fe il conte di Tolosa per Messina, lo provvide abbondantemente di viveri. Il senato ancora di Palermo non trascurò di fare a questo real principe i suoi complimenti, avendogli fatto il dono, come costuma co' grandi personaggi, di molti bacili di frutta, e di confetture.»¹⁶⁹

Sotto il governo del viceré Eustachio de Laviefeuille a Palermo si vive una continua festa. Nel 1747 si festeggia l'arrivo in città di Luigi Reggio e Branciforte, principe di Campofiorito; poi è la volta dei festeggiamenti per il cavaliere Merelli, napoletano, ambasciatore del gran Maestro di Malta, arrivato il sei novembre, che la sera medesima offrì a tutta la nobiltà una gran festa con balli e sontuosa cena nella galera¹⁷⁰, seguito nelle sere successive dallo stesso rituale: fuochi d'artificio-musica-balli-cena in casa ora dell'uno ora dell'altro nobile.

Il viceré Fogliani in occasione del primo parto di Maria Carolina (1772), invitò nella villa Zati a Monreale la nobiltà ad un ballo, il popolo ad una cuccagna, tutti ad una fantastica illuminazione. Furono offerti limonate, granite, sorbetti, pasticcini, vini, rosoli. Il Pretore non volle essere da meno del Viceré il palazzo

¹⁶⁹ Mongitore, *Diario di Palermo*, t. II, p. 123, e sgg.

¹⁷⁰ L. Riccobene, *Sicilia ed Europa* cit., vol. II, capitolo VI, pp. 81-82.

Pretorio «venne invaso da duemila persone in maschera, servite di rinfreschi, ghiacci, torte grasse, vini d'ogni sorta, ed alle ore otto della notte seguì una ben lauta cena, in ventitrè mense, protratta fino a giorno pieno».¹⁷¹

In una sorta di gara in cui si bruciano migliaia di onze, altri aristocratici organizzano feste memorabili: duemila persone danzano, giocano, mangiano, servite da uno schieramento massiccio di paggi, maestri di casa e servitù, nel palazzo del Piano della Marina del Principe di Partanna, Capitano Giustiziere.

Tre ricevimenti consecutivi vengono banditi per il 20, 21, 22 dicembre 1777 in onore del figlio primogenito del vicerè Marcantonio Colonna, Principe di Stigliano e della sposa Cecilia Ruffo, figlia del duca di Bagnara, cui si aggiungono tre feste da ballo il 27 e 30 e il 1 gennaio. «Il Pretore della città non può restare indietro e bandisce una festa al palazzo di città, questa volta a sue spese perché la cassa dell'erario è vuota! Lo soccorre con un'altra serata il Capitano Giustiziere Principe Moncada di Paternò, seguito dal Principe di Partanna, dal Principe di Giarratana, dal Marchese di Spaccaforro, dal Marchese di S.Croce, dal Duca di Cefalà, dal Principe e Duca d'Angiò, dal Duca di Villarosa, dal Duca di Sperlinga, dal Principe di Campofranco dal Conte d'Isnello... Tutto per una coppia di giovani sconosciuti ai più. Feste degne di un sovrano, capolavori di fantasia e di invenzioni»¹⁷², come quella per cui i saloni immensi furono addobbati di alberi carichi di frutta appena divelti, i quali si riflettevano nelle pareti a specchio, amplificandosi in un bosco virtuale. Il tutto

¹⁷¹ G. Pitrè, *Palermo* cit., pp.170-171, ma vedi la fonte Villabianca, *Diario*, in «Biblioteca» cit., vol. XX, p.76.

¹⁷² G. Pitrè, *Palermo* cit., pp. 171 sgg.

culminava nell'ultimo salone in fondo, dove era sta allestita una collina folta d'alberi, nel mezzo della quale un sentiero fatto di *bombons* e *gateaux* di ogni specie, conduceva alla sommità¹⁷³. Oppure la memorabile la festa da ballo in maschera, aperta anche al popolo, con migliaia di partecipanti. O l'altra all'aperto, il primo gennaio, in cui si videro fontane versare vino e si organizzarono due grandiosi alberi della cuccagna, mentre la sera nella reggia vi furono musiche e danze per la nobiltà e il popolo.

Undici delle più nobili e ricche famiglie organizzarono infine a gara fra di loro trattenimenti che si protrarranno sino al 24 febbraio.

Scriva Pitrè – che durante un pranzo tenuto nel Convento di S. Domenico nel maggio 1796), con l'intervento del Presidente del Regno, l'Arcivescovo Lopez y Rojo, di trenta altri illustri commensali, furon serviti ventiquattro piatti e sessantaquattro intramessi e tornagusti, oltre il postpasto e i sorbetti. Il 1797 fu un anno memorabile negli annali palermitani perche' «da gennaio a dicembre fu un carnevale continuo: teatri, trattenimenti e feste senza soluzione di continuità.»¹⁷⁴

Il lusso delle mense aristocratiche apparve alcune volte incredibile ai forestieri invitati, che ne rimanevano pieni di stupore. In una festa del 13 maggio 1799 offerta alla nobiltà ed alla ufficialità militare nel Palazzo Butera dal principe Ercole Michele Branciforti e Pignatelli, posate e piatti del prezioso metallo

¹⁷³ L'invenzione descritta ne ricorda un'altra apparsa per la coppia vicereale dei Gonzaga nel Piano della Marina nel 1538 con animali veri (cani e falchi per cacciare, pernici, conigli, cinghiali, un lupo, un daino, un gatto selvatico, una volpe ed altra cacciagione), musicisti e cacciatori appartenenti alla nobiltà e al patriziato vestiti riccamente con vari tipi d'armi.

¹⁷⁴ G. Pitre, *Palermo* cit., p. 175.

bastarono a più che trecento persone. «Mense imbandite principescamente, con servizi di singolar pregio; ricchi vasi d'oro e d'argento, spesso cesellati dai migliori artisti; miniature di squisita fattura, componevano e ornavano quelle mense: le forchette splendevano al pari de' piatti d'argento.»¹⁷⁵ Con ordine incensurabile i servitori attendevano alle singole loro incombenze, le pietanze seguivano alle pietanze con crescente soddisfazione degli ospiti, e il numero di queste pietanze era l'indice della grandezza della casa e del rispetto ch'essa imponeva a sé ed agli altri.¹⁷⁶

Nei periodi in cui i sovrani, cacciati dai francesi da Napoli, furono costretti a spostarsi in Sicilia, la Corte era frequentata dalla nobiltà di tutte le nazioni del vecchio mondo. Lady Emma Hamilton ricorda che era normale frequentare banchetti notturni con musica ai quali seguivano giochi d'azzardo a poste assai elevate, trattenimenti che duravano fino a tarda notte.¹⁷⁷

Lo sfarzo dei banchetti al palazzo palermitano del principe di Ventimiglia comincia dal palcoscenico costituito dalla tavola. Tutto in essa, dalla “copertura all'inglese”, dalla raffinatezza delle porcellane alla tripla posateria d'argento per

¹⁷⁵ Villabianca, *Diario*, in «Biblioteca» cit., vol. pp.354-56, citato da Pitre.

¹⁷⁶ Tra le manifestazioni di lusso conviviale possono essere certamente annoverate le professioni monacali, occasione in cui «la nobiltà e gli invitati tutti s'intrattengono lietamente chiacchierando e motteggiando» mentre tra felicitazioni e frasi di circostanza, «a profusione quasi incredibile, fenomenale, gelati di tutte le essenze, e amarene e limonate, e *carapegne*, e cioccolata, e paste, e pasticcini, quanti può averne inventati la monacale industria e favoriti la capricciosa golosità dei consumatori» vengono portati da «servitori gallonati imparruccati» (Pitre, *Palermo* cit. p. 418).

¹⁷⁷ Nel 1799, e poi dal 1806 al 1815: ma Maria Carolina nel 1813 dovette abbandonare l'isola e il marito (che non rivede mai più) su pressione del governo inglese che mal sopportava la politica ambigua della regina e le sue continue intromissioni negli affari di Stato. Vedi S. Agati, *Horatio Nelson*, Catania, 2006, pp. 184-187.

ogni commensale, al menu sontuoso comprendente piatti di cucina francese e specialità siciliane, tra cui gelati e sorbetti, tutto parlava il linguaggio dell'ostentazione.

In particolare, l'influenza della cultura inglese nello stile della sociabilità aristocratica siciliana si rafforzò durante le guerre napoleoniche anche per i commerci con la Gran Bretagna che in quegli anni si moltiplicarono: ufficiali inglesi, scozzesi, americani, russi erano gli ospiti d'onore di fastosi ricevimenti. Nel 1806 Siracusa, con l'arrivo di Ferdinando III, in visita per un sopralluogo tattico sulle capacità difensive della città dagli attacchi napoleonici, si trasforma diventando lo scenario per un'eccezionale messa in scena del lusso: non solo le tavole, ma persino le strade vennero – per così dire – imbandite: perduto il loro quotidiano, e reale, aspetto dimesso, divennero anch'esse espressione di artefatta e illusoria magnificenza, simbolo di un potere precario come gli archi posticci costruiti per nascondere le casupole al passaggio reale.

L'era delle campagne napoleoniche riporta numerosi episodi relativi alla sociabilità aristocratica e alla sua manifestazione di elezione: il ricevimento conviviale.

Ci sembra emblematico il racconto fatto dall'ufficiale della marina russa Bronevskij, ospite del Governatore inglese, che, dopo avere rilevato gli effetti euforizzanti di cibi e vino («tutti avevano l'allegria e la soddisfazione dipinte sul volto»), riferisce di un pranzo a bordo della sua fregata. La giornata era magnifica: sotto il tendone, composto da bandiere russe e napoletane venne apparecchiato un tavolo sul cassero. Tre cuochi preparavano cibi secondo il gusto

di ogni ospite; ma tutti chiedevano piatti russi. «Gli scozzesi li trovavano buoni, mentre gli italiani affermavano che coi nostri “sci” (minestra di cavoli) e con la pappa di grano saraceno si poteva morire d’indigestione.» I vini non mancavano, ben presto un atteggiamento cordiale, per niente formale, unì gli ospiti di nazioni e caratteri diversi.

Anche a Catania si pensa a giocare e ballare. Thomas Wright Vaughan (traduttore in inglese di Paolo Balsamo) «è presente ad un magnifico ballo presso il principe di Reburdone, dato in onore di Lady Acton e con molti inglesi presenti. Nel salone più grande, oltre all’orchestra, potevan danzare comodamente trenta coppie e molte altre persone conversare, o giocare attorno ai tavoli, senza creare confusione. I mobili sono generalmente pochi. Osserva che questa disposizione facilita pure l’aereazione delle stanze in tempo d’estate».¹⁷⁸

Tra le manifestazioni di lusso conviviale possono essere certamente annoverate le professioni monacali, occasione in cui “la nobiltà e gli invitati tutti s’intrattengono lietamente chiacchierando e motteggiando mentre tra felicitazioni e frasi di circostanza, «a profusione quasi incredibile, fenomenale, gelati di tutte le essenze, e amarene e limonate, e *carapegne*, e cioccolata, e paste, e pasticcini,

¹⁷⁸ 1799: a Palermo, Nelson e gli Hamilton abitarono dapprima a Palazzo del Colle o Colli con la Regina Maria Carolina e le figlie. Nella descrizione di Flora Fraser questo era «un edificio in stile cinese attorniato da monasteri e vicino al palazzo dell’arcivescovo» che «con tutte le sue pagode orientaleggianti e le sue campane ornamentali, era un rifugio umido e tetro». Scarseggiavano mobili e suppellettili, tappeti e caminetti, finestre e porte non chiudevano. Da Palazzo Colli Nelson e gli Hamilton si trasferirono nello spazioso Palazzo Palagonia: S. Agati, *Horatio Nelson* cit., p. 185.

quanti può averne inventati la monacale industria e favoriti la capricciosa golosità dei consumatori», vengono portati da «servitori gallonati imparruccati.»¹⁷⁹

Naturalmente c'è l'altra faccia della medaglia. Da una corrispondenza delle sorelle Tedeschi con un'amica:

«Lodo la vostra risoluzione di aver rinunciato alla corte [...] ormai vi siete portata in cotesto ritiro lungi dagli inganni e dall'adulazione che nel mondo regnano [...]. Io non mai mi ricordo di aver passato nella corte un sol giorno in pace, la mia coscienza sempre inquieta, le notti sempre le passava in veglia, stanca di divertimenti e piaceri che non poterono giammai contentarmi. Bisogna io dunque conchiudere che la vita ritirata è la migliore...»

«Vi ringrazio che avete approvato la mia risoluzione, io non ho parole né espressione onde potervi paragonare lo stato presente di pace e quello della corte pieno di inquietezze. Le amiche mondane sono di cuore doppio le loro parole niente veridiche; vi è grande differenza tra le amicizie spirituale e quelle temporale»¹⁸⁰

5.3. Il gioco, la conversazione, la musica, i balli, i teatri.

¹⁷⁹ G. Pitre, *Palermo* cit., p. 418.

¹⁸⁰ Archivio di Stato di Catania, Fondo Caracci, Vol.176., Fasc. Duchessa Fernanda [ho corretto un po' la punteggiatura ma ho lasciato gli errori di ortografia].

La quotidianità di questa alta classe era caratterizzata da un surplus di agi e comodità, a cominciare dal numero spropositato di servitù, ognuno cristallizzato in un suo ruolo, senza deroghe o variazioni di sorta¹⁸¹.

Secondo il punto di vista da cui si guarda, la nobiltà siciliana appare da un lato opulenta, ricca, detentrica di vastissimi territori e di diritti su cose e persone, amante del lusso, dilapidatrice. Dall'altro lato viene invece sempre riproposto il cliché del nobile indebitato, fallito, impoverito a causa dello spreco, del lusso, dell'incapacità o del disinteresse nella gestione dei suoi beni e delle sue proprietà.

In particolare proprio il lusso viene accusato di essere la causa del crollo delle ricchezze nobiliari. Se però consideriamo i tempi, sembra piuttosto che le spese di lusso determinino la rovina dei patrimoni (tranne ovviamente casi singoli) solo quando questi ... non ci sono più. La causalità va cioè invertita, prima si perdono i patrimoni e poi il lusso diventa insostenibile. Fin quando ci sono i patrimoni e la preminenza politica e sociale, il lusso non è spreco, ma espressione di un obbligo sociale (*noblesse oblige*) che qualifica e determina la stessa qualità nobile.

¹⁸¹ Dal *Dizionario* dell'abate D'Alberti, edito tra il 1797 e il 1805: «Lusso: superfluità nel mangiare, vestire o altro; sfoggio; eccesso nel trattamento»: si veda G. Tonelli, *Ricchezza e consumo: il lusso di una famiglia nobile milanese nei primi anni dell'ottocento*, in «Mediterranea», dicembre 2007, per la quale le spese di lusso sostenute dalla famiglia milanese degli Andreani non sono affatto insostenibili in relazione alle entrate complessive. Per F. Braudel, *Civiltà materiale* cit., vol I, pp. 128-131 «il lusso è un personaggio dagli innumerevoli volti. Cambia col variare del luogo, dei tempi, delle civiltà. Ciò che per un popolo o una classe è un lusso, altrove è consumo ordinario. Lo stesso alimento che è stato per secoli appannaggio dei ricchi, diviene col mutare delle circostanze cibo dei poveri.[...]. Il lusso è il riflesso di un dislivello sociale che nulla riesce a colmare, che ogni movimento crea di nuovo. Un'eterna lotta di classi. Di classi ma anche di civiltà». Ma esso è anche, da un punto di vista economico, «l'utilizzazione ingiusta, malsana, brillante, antieconomica di ogni eccedenza prodotta in una data società».

Abbiamo già descritto il processo attraverso cui, nel quadro di una grande differenziazione interna al ceto nobiliare tra chi detiene patrimoni cospicui e chi invece è detentore di un piccolo feudo o di una modesta rendita, si determinò nel Settecento, dopo la crisi dei primi decenni, uno sviluppo economico generale di cui si avvantaggiarono anche i nobili, che quindi erano in grado di sostenere spese che per loro non costituivano uno spreco né erano considerate dall'opinione comune inutili manifestazioni di vanità. Abbiamo anche segnalato come i numerosi palazzi, ville, le costruzioni e le dotazioni di chiese e conventi, le donazioni, gli arredi, dipendessero da meccanismi sociali interni e trasversali di ceto e tra i ceti e non erano considerate spese inutili. Naturalmente era facile oltrepassare il limite tra spese 'di rappresentanza' e capricciose follie, ma questo non costituiva di certo la norma.

Anche gli abiti sontuosi non sono che "giochi di segni" e come tali implicano la partecipazione al codice: non più ricchezza, ma lusso, non più gusto del bello, ma sfarzo. Tali esibizioni sono caratterizzate quindi, dal *mascheramento*, cioè dalla finzione, dal simulacro di qualcosa che non è ma si vorrebbe che fosse (e torna qui lo schema di base della solidarietà di casta). «Tale mascheramento non si realizza soltanto sulle persone (fisiche), ma su tutto ciò che materialmente le rappresenta (le case, le carrozze, gli apparati.»¹⁸²

¹⁸² Maria Clara Ruggeri Tricoli, *Introduzione* cit., p. 31

Nella mostra *Siciliani a teatro*, organizzata dal Teatro Bellini di Catania in occasione del Festival Belliniano 1992,¹⁸³ sono stati esibiti alcuni oggetti del XVIII e XIX secolo. In particolare citiamo: un'elaborata marsina siciliana di velluto cesellato che riporta all'*habit de cour à la française* risalente all'inizio del XIX secolo, trovata a Catania. Per una foggia più semplice, bisogna aspettare il secondo decennio del sec. XIX, quando come abito da cerimonia appare il «frac». La mostra ne presenta un esemplare di manifattura siciliana, in buona conservazione, ritrovato a Enna. Un abito femminile da passeggio, in taffetà rosa datato 1830, di manifattura palermitana, stile Restaurazione, presenta analogia con gli esemplari viennesi di questo periodo. Tra gli accessori complementari, il reperto più antico: una scarpina femminile in raso di seta, risalente al sec. XVII; una borsetta francese in tela di lino ricamata in argento e oro, detta «balantine», è datata 1790 circa.

Esemplare in questo percorso il ruolo delle donne, la loro libertà, la loro partecipazione a tutte le manifestazioni della sociabilità.

«La storia non mai scritta della vita siciliana mostra un incredibile fenomeno di rilassatezza di costume, sul finire del XVIII secolo, limitatamente ad una classe sociale, l'aristocrazia, che si lasciava contagiare dalla “grande tentatrice”, la Francia, produttrice ed esportatrice oltre che di modi e maniere licenziosi, anche di oggetti ...discutibili, molto apprezzati dall'alta classe. Questi atteggiamenti si

¹⁸³ La rassegna è stata curata da Raffaello Piraino, la presentazione di Marilena Torrisi in <http://www.marilenatorrisi.com>. Vedi anche *Un secolo di moda femminile. Parigi (1794-1894)*, a cura di Antonino Buttitta e Alberto Abruzzese, Palermo, 2008.

riflettevano poi, negativamente, sull'educazione delle fanciulle da marito e, di conseguenza sull'andamento dei matrimoni.»¹⁸⁴

Tanta libertà di costumi si manifestava in un luogo d'elezione: la Marina, la 'passeggiata' dei Palermitani che, a partire dalla mezzanotte, formicolava di carrozze, e dove, con la complicità del buio (era proibito portare lumi), coppie clandestine potevano incontrarsi liberamente.

«Con questa vita e con queste abitudini è facile comprendere come potesse nella Capitale farsi strada il cicisbeismo, che, tra le cattive, fu la peggiore delle mode. Il *cicisbeo*, o, meglio, il *cavalier servente*, nacque e poté prosperare, nelle alte sfere sociali. L'abate Cannella ascrisse a vanto della Principessa di Villafranca l'aver ella scelto, per la conversazione, un dotto sacerdote in luogo d'un cicisbeo che le facesse la corte. Il cicisbeo era sempre in pieno esercizio in molte case signorili, in quelle specialmente dove le smancerie dei ganimedi si credevano così innocue da limitarsi a leziosi inchini. Egli si attacca a lei; né l'abbandona mai quando ella esce per la messa, per le prediche, per le passeggiate; quando va al giuoco, ai ricevimenti, agli spettacoli.»¹⁸⁵

Il Barone di Recalcaccia, imparentato con i principi di Biscari, si diletta di componimenti. Ne recitò uno su una dama del gran mondo alla quale non mancano:

Damerini e cicisbei

¹⁸⁴ G. Pitre, *Palermo* cit., p. 241.

¹⁸⁵ G. Pitre, *Palermo* cit., pp. 261 sgg.; Guglielmo Policastro *Il Cicisbeismo in Sicilia*, in «L'ora di Palermo», n° 300, 17 dicembre 1942.

Che sguaiati non si stancano
Corteggiarla a quattro, a sei...
Tra lusinghe e cerimonie
Tutto il dì le stanno appresso.
Un di questi a destra mettesi,
uno assiste all'altro fianco,
ed un terzo, se riflessi,
va facendo il salta in banco.
Con gazzelle, con notizie
Con racconti e barzellette,
o son vere o sien fittizie,
è il piacer delle civette.

In un altro scritto il Recalcaccia informa la cognata che un “cavalierino” s’era posto nell’impegno di fare da servente ad una loro nipote galante, graziosissima, della beltà più fina, da poco entrata nel gran mondo. Lo scrupoloso zio narra quindi alla cognata che il “cavalierino” sta sempre attorno alla nipote con mille cerimonie e la visita e la rivisita tre o quattro volte al giorno, insegnandole le regole del tratto e dei saluti e dandole lezioni di moda, con l’autorità che gli derivava dall’aver imparato tutto ciò direttamente nei suoi viaggi nella terra di Francia.

Il cicisbeismo, comunque, non fu soltanto un costume privato adottato da qualcuno grazie alle nuove opportunità offerte dalla civiltà delle conversazioni

illuminate, ma rappresentò anche una delle forme di organizzazione della società aristocratica. Esso ebbe a che fare, infatti, con il processo di formazione dei giovani nobili, i quali, all'uscita dal collegio, erano avviati a occupare il loro posto in società prestando un servizio presso una dama. Spesso assai più giovani delle dame cui si accompagnavano, non di rado a loro legati da qualche seppur lontano legame parentale e da molte affinità e interessi culturali e musicali, i *cicisbei*, nel contesto di una società molto più di prima proiettata verso la civiltà delle conversazioni e dei salotti, erano utili, infatti, agli equilibri interni della coppia coniugale. Anche in Sicilia non mancano testimonianze sull'ampiezza dell'uso dei cavalier serventi, ma dove la questione assunse una prospettiva particolarmente interessante è a Napoli, dove l'usanza si impose soprattutto nei suoi aspetti di moda briosa e galante, sullo sfondo di una società aperta alla cultura dei Lumi, al gusto per il collezionismo archeologico ed in seguito dell'affermarsi, più in generale, di un allentamento della disciplina sociale imposta alle donne e di una sociabilità dai toni più leggeri e brillanti.¹⁸⁶

La passeggiata alla Marina e a Villa Giulia costituivano le mete preferite dai Palermitani, che vi si recavano quotidianamente. Tuttavia anche qui la moda impera e La Marina viene sostituita da un nuovo svago, la passeggiata giornaliera nella via fuori Porta Nuova, ovvero “strada di Mezzo Monreale”: ville eleganti, fontane, alberi frondosi, nuove baracche cariche di frutta e dolci, nuovi caffè.

Il gioco costituiva continuo argomento di conversazione, tanto era attrattiva e fonte di divertimento da parte del ceto nobile. Ancor più perché oggetto di

¹⁸⁶ Bizzocchi, *Cicisbei. Morale privata e identità nazionale in Italia*, Roma-Bari, 2008.

censura e proibizione da parte dell'Autorità, quando sconfinava – e ciò accadeva quasi sempre – nell'azzardo.

La passione per il gioco divenne accanimento e molti nobili dilapidarono così il proprio patrimonio.

Calabresella, tressette, primiera, bassetta, biribisso, goffo, trenta e quaranta, cartetta, banco fallito, regia usanza, tuppia, faraone, paris e pinta, passa-dieci, sette a otto, scassaquindici, riversino, picchetto, gannellini, scarpinate, gabella, sono solo alcuni dell'infinita varietà di giochi in uso nei salotti privati, nei circoli pubblici di cui parleremo più avanti, o in occasione di ogni festa.

Ma la mania del gioco non era certamente esclusiva della nobiltà siciliana, essa fu una delle grandi follie comune a tutte le nobiltà dell'epoca, ed in Inghilterra o in Francia giocavano disperatamente anche sovrani e vescovi. L'isola appare così come una piccola provincia di un grande continente, con più o meno le stesse abitudini.

Argomento di accesa conversazione anche gli scacchi, dal che si può arguire che anche questo gioco, apparentemente innocuo, tracimasse poi sottobanco nell'azzardo.

I Siciliani avevano una vera passione per le carrozze, status-symbol dell'epoca, ma ovviamente solo la nobiltà poteva permetterselo. Il principe di Biscari se ne fece inviare una da Livorno, dagli inventari redatti per vari motivi troviamo che anche la nobiltà minore ne aveva almeno due.

I trasporti in strade non carrozzabili (solo alla fine del XVIII secolo venne avviato un programma per la costruzione di una rete stradale carrozzabile)

avvenivano su portantine, o sedie volanti, monoposto, utilizzate per affari, visite, passeggiate, trasportate da uomini; oppure su lettighe a due o quattro posti, per viaggi anche lunghi, trasportate da animali. Potevano essere padronali o da nolo: «La padronale si ammirava per la squisita eleganza di fregi e dorature all'esterno; di ricche stoffe all'interno: le ricchezze di chi la possedeva si rivelavano nel maggiore o minor lusso. Dalla portantina della famiglia Sperlinga a quella di casa Trabia, quali esse ci son giunte, è una scala ascendente di particolarità.»¹⁸⁷

Anche tra i portantini vigeva la differenza tra padronali e da nolo. Quelli che facevano parte del servitorame d'una nobile casa «conoscevano a menadito tutte le forme della buona creanza e del *bon ton*.» Di sera quando essi portavano a veglie e a festini la dama, si aggiungeva loro sei, od otto paggi che reggevano torce accese.¹⁸⁸

Gli spettacoli teatrali, qualunque fosse la loro natura, costituirono sempre una delle passioni predominanti negli aristocratici Palermitani e non.¹⁸⁹ Il complesso rituale dello spettacolo vede il teatro non solamente come luogo di azione scenica ma anche come accolta di spettatori. Edificio e funzione si presentano collegati, il teatro diventa artefice e complice di un duplice rito che si consuma sulla scena e fuori. Proprio con il sorgere e l'affermarsi del teatro d'opera, questo evento assume, a cavallo tra il '700 e l'800, carattere di spiccata mondanità; di questo è

¹⁸⁷ G. Pitrè, *Palermo* cit., p.148-149.

¹⁸⁸ G. Pitrè, *Palermo* cit., p. 155.

¹⁸⁹ Il principe di Biscari possiede un teatro privato che concede per l'Opera in attesa che quello cittadino sia completato, e in cui paga i palchi che si è riservato (Roland).

simbolo la vistosa eleganza degli spettatori. Oltre al «costume» di scena, è il «costume» dello spettatore di rango elevato a fare spettacolo.

I maggiori teatri palermitani del tempo erano quelli di di Santa Cecilia e Santa Caterina. I rapporti tra i due teatri erano pessimi, in quanto entrambi si contendevano la supremazia nel favore della nobiltà, ma alla fine il santa Cecilia trionfava sempre. In esso avevano palchi di proprietà, sontuosamente addobbati, Maria Cristina Gaetani, la marchesa di Regalmici, Caterina La Grua-Talamanca e la Principessa del Cassaro.

A questi teatri si aggiungono quelli privati, più piccoli, occasionali o permanenti, di Casa Abbate di Lungarini, del Marchese di Roccaforte, del Marchese di Salinas Tommaso Chacon. Il Carnevale, festività molto sentita, era l'occasione in cui tutti i teatri venivano aperti.

Ferdinando III stabilì una censura affinché non si svolgessero rappresentazioni lesive del Governo, della religione o della morale. Quando, nel 1798, venne rappresentato *Il trionfo di Diana* «in costumi così scollacciati che la nobiltà fuggì inorridita, l'impresario responsabile dello scandalo, fu mandato in carcere. Il dramma musicale fu ripresentato con radicale riforma di costumi.»¹⁹⁰

In questo contesto ovvia importanza acquistano le cantanti, che si contendono il ruolo di primadonna. Tra queste si ricorda «l'aperta protezione accordata dal Vicerè Caracciolo (febbraio 1782) alla cantante Marina Balducci, che egli aveva conosciuta a Parigi; e si rifà la storia dei suoi inviti a pranzo, e dei mormorii che destò nei nobili la presenza di una commensale rotta alla facile vita delle

¹⁹⁰ G. Pitre, *Palermo* cit., p. 343.

scene.»¹⁹¹ Del resto anche gli uomini di Stato perdevano facilmente la testa per un'artista, come fece l'Ambasciatore russo Puskin che a Palermo nel 1799 frequentava clandestinamente la casa della bellissima cantante Miller, pur essendo sposato con la Contessa de Bruce.

Questo passatempo rimase appannaggio esclusivo dei nobili dato che «deficienza di mezzi e umiltà di classe non consentivano al popolo di assistere alle rappresentazioni dei due teatri principali della città». Ma l'amore per gli spettacoli era pienamente condiviso anche dal popolo che partecipava ai grandi spettacoli pubblici con passione.

La musica era un'altra arte amata¹⁹² e spesso faceva da sottofondo alle conversazioni: il pianoforte che accompagna arie liriche cantate da ottimi tenori e soprani, molto apprezzati dagli stranieri, oppure la chitarra «come nelle case di Spagna» – sottolinea Hager - che le ragazze usano per accompagnare melodiose canzonette popolari. A Catania il musicista don Vincenzo Tobia faceva parte del circolo che ruotava attorno ai Paternò Castello di Biscari: suonava nelle chiese e nei salotti dell'aristocrazia catanese portando con sé il nipote Vincenzo Bellini, e per i circoli della nobiltà il piccolo Bellini scrisse le sue prime ariette e probabilmente qualche brano strumentale.

Il ballo è stato finora poco studiato nella sua componente di rappresentazione sociale; esso, infatti, oltre ad essere puro divertimento, rivestiva una indubbia

¹⁹¹ G. Pitre, *Palermo* cit., pp. 350-351 che si rifà a Villabianca, *Diario*, in «Biblioteca» cit., vol. XXVII, p. 243.

¹⁹² A Modica (1822) il cavaliere Luigi Tomasi e Rosso trova «un'alienazione» alla sua ipocondria nell'ascolto di un virtuoso sonatore di fagotto e della figlia che lo accompagna con il flauto: T. Spadaccono, *Storie di famiglie* cit., p. 40.

funzione aggregante e spesso evocativa di sentimenti tra i due sessi. Il minuetto, il più diffuso, si può considerare «espressione della società d'allora» per il suo cerimoniale di figure, che ben rappresentavano il modo d'essere pomposo e artefatto dell'aristocrazia settecentesca.¹⁹³

Preoccupato forse delle irrefrenabili tendenze festaiole della sua famiglia, il principe di Reburdone stabilì per testamento «di non potersi fare in detto quarto nobile durante la vita, e stato vedovile di detta Principessa mia moglie alcuna festa, o prova di ballo, e simili d'allegria, né pure col consenso della medesima, e di detti miei figli.»¹⁹⁴

Altro evento di grande rilievo nella sociabilità aristocratica era la caccia, passatempo appannaggio dei nobili e borghesi, anche perché i popolani non possedevano risorse sufficienti per acquistare armi da fuoco, polvere da sparo e munizioni. La stratificazione sociale era evidente nella tipologia della caccia: i più ricchi si dedicavano alle prede di grossa taglia, mentre gli altri (peraltro bracconieri in quanto il solo ad aver diritto alla caccia era il nobile possidente) si accontentavano delle prede più piccole catturabili con lacci e tagliole.¹⁹⁵

In estate, c'era la villeggiatura. «Durante la villeggiatura, gli annoiati della vita cittadina ricevevano in queste loro reggie; e l'abituale splendore della città sfoggiavano pure nei lauti pranzi, nelle brillanti conversazioni, nei giuochi arrischiati, nei passatempi cavallereschi. Pei giardini, per le tenute pare ancor di

¹⁹³ G. Pitre, *Palermo* cit., p. 224.

¹⁹⁴ M. C. Calabrese, *Da 'casa magnatizia' a Facoltà di Scienze Politiche*, in M. C. Calabrese, Giuseppe Pagnano, Luisa Paladino, *Palazzo Pedagoggi*, Catania, 2005, p. 39.

¹⁹⁵ A. Boraso - G. P. Zanetta, *Vita da re* cit., p. 47.

sentire l'eco tarda, ma sempre lieta, del nitrir dei cavalli, del sonare dei corni, dell'abbaiar delle mute, del richiamo dei braccieri e dei fischi e bussi delle battute di caccia, come delle sonagliere dei cocchi principeschi, al chiudersi del secolo, superbi della presenza di re Ferdinando.»¹⁹⁶

Il Gourbillon, che capitò in Catania all'epoca della villeggiatura, scrisse che «i nobili stanchi di annoiarsi in città vanno ad annoiarsi in campagna» e trovò il paese come se fosse stato «di recente rovinato dalla guerra, dalla fame e dalla campagna». Alla fine della villeggiatura, a settembre, le dame della nobiltà riaprivano i loro salotti, i signori riprendevano la vita del circolo, che era posto in un pianterreno del Palazzo Senatorio a tramontana, avanti al quale seduti su sedie impagliate di biondo, rimanevano intere giornate a discorrere di mille cose, in attesa delle novità che giungevano per mezzo dei corrieri del Senato o dei PP. Benedettini e da coloro che arrivavano nella città etnea dalla capitale, dalle aree interne dell'isola o dall'estero, da dove talvolta giungeva qualche gazzetta.¹⁹⁷

Le occasioni di sociabilità non si esaurivano nelle feste: c'erano le udienze, le visite di nobili o di ospiti importanti, le associazioni di carattere culturale,

¹⁹⁶ G. Pitrè, *Palermo cit.*, p. 333.

¹⁹⁷ In quell'epoca il giornalismo in Catania non esisteva. Primordiali manifestazioni di informazione erano costituite dalle rivista letterarie e storiche quali «Opuscoli di autori siciliani», «Giornale ecclesiastico della Sicilia» e altre simili. Dopo il 1740 la stampa in Catania ebbe un grande sviluppo dovuto al rifiorire della vita cittadina e quindi degli studi: oltre alle tipografie del Bisogni, del Trento e Pulejo si aprirono in seguito quella di Francesco Siracusa, che fu pure libraio con bottega ed ufficio nel palazzo Senatorio (1746-1763), di Domenico Reggio (1772-1774), del Pastore e quella fondata da Mons. Ventimiglia nel 1758 dentro il Seminario arcivescovile (Vedi G. Policastro, *Il seminario Arcivescovile*, 1949).

scientifico (accademie), assistenziale (confraternite), di carattere meno frivolo, per i quali anche non si rinunciava all'aspetto festoso e conviviale.

Il tema della conversazione è così introdotto da Pitrè:

«La conversazione estiva della Nobiltà: un crocchio d'indifferenti chiacchierare con le dame del Circolo; uno, di annoiati, richiacchierare sul caldo della giornata, sulla mancanza assoluta di notizie, sulle ultime disposizioni del Senato.»¹⁹⁸

I viaggiatori del '700 rimasero sbalorditi dal novero dei “casini di conversazione”, ovvero circoli, esistenti a Palermo. Il più importante e meglio frequentato era il casino Cesarò, nel palazzo omonimo, dove si riuniva la nobiltà del corpo della Gran Conversazione. I locali restavano aperti notte e giorno, ma il maggiore afflusso veniva registrato la sera alle nove per proseguire fino all'una di notte, ora in cui di solito si passava al passeggio della Marina.

Così lo descrive il Conte de Borch nel 1777: «una specie di club inglese, o di caffè pubblico per la nobiltà, al quale vanno tutte le Dame e quanto di più eletto abbia la città. In esso i forestieri ed i regnicoli, colmati d'ogni maniera di garbatezze, sono come a casa loro, lieti di poter parlare d'affari, di contrarre conoscenze gradite, senza soggezione e senza disuguaglianze. A qualunque ora vi si hanno caffè e rinfreschi a proprie spese. I soci debbono esser tutti nobili, e vi sono ammessi a bussolo segreto e strettissimo; sono dugento, e pagano un'onza all'anno; e con questa somma e con quella che si ricava dal giuoco si fa fronte alle spese di pigione della bellissima casa, di servizio (servi e massari) e di

¹⁹⁸ G. Pitrè, *Palermo* cit., cap. XI, “Circoli di conversazione”, pp. 201 sgg.

illuminazione. Io ho veduto molte istituzioni simili, ma sento il dovere di dichiarare che quella di Palermo spera le migliori che io abbia viste nel genere in Italia.»¹⁹⁹

All'inizio del secolo successivo il circolo della Grande Conversazione traslocò in un'ala del palazzo del Marchese di S. Lucia, accanto al teatro Carolino, cui si accedeva direttamente dalla casa. Ne dà notizia il Principe Pietro Lanza di Trabia da un *Diario* del bisnonno Giuseppe Lanza e Branciforti. Intorno ai Venti dell'Ottocento si aprono un po' dovunque in Sicilia i 'casini' dei 'civili' ad imitazione di quelli riservati ai nobili.²⁰⁰

Di cosa si parlava dunque al circolo? A parte il gioco, di cui si è detto sopra, occorre ovviamente distinguere tra conversazioni maschili e femminili. Gli uomini si occupavano di cronaca e di politica²⁰¹: dai piccoli fatti di città alla politica estera, non c'era notizia che non arrivasse deformata dai lunghi passaggi di bocca in bocca, secondo l'eterna tecnica del telefono senza fili.

¹⁹⁹ Marek Zgórnjak, *Il conte Borch* cit.; H. Tuzet, *Viaggiatori* cit., pp. 345 sgg.

²⁰⁰ S. Raffaele, *Società e territorio* cit.

²⁰¹ A Modica don Saverio Tomasi Rosso, barone di Difisia, secondo il racconto di una sua discendente, dopo la siesta, passava dal "Casino di Conversazione" a far quattro chiacchiere con gli amici sugli ultimi avvenimenti di questa Europa impazzita e dell'avvenire della Sicilia e di una eventuale autonomia da Napoli con una sua Costituzione e confortarsi a vicenda dei mali comuni. Se ne discorreva nei "Casini di Conversazione" e nei salotti della borghesia medio-alta: l'Abate Giuseppe Leva, uomo colto e aperto a idee di libertà, vedeva l'avvenire della Sicilia nell'autonomia da Napoli e in questa idea rinnovamento lo seguivano le famiglie Leva, Ventura, Tedeschi, Polara: Teresa Spadaccino, *Storie di famiglie nella Modica dell'Ottocento*, Modica 2005, p.37. Le conversazioni pomeridiane (che fossero a carattere politico o semplicemente salottiero) venivano allietate dal servizio di sorbetti, rinfreschi, acqua di seltz, birra, caffè, fior di latte freddo, ma anche piccola pasticceria e zuccherini, ivi, p.45.

Le conversazioni al femminile vertevano su frivolezze: moda, feste, amori, pettegolezzi. «La maldicenza – diceva Hager – è di casa a Palermo come a Parigi». Ciò non deve far dedurre tuttavia un'ignoranza culturale delle dame in questione, le quali in realtà parlavano correntemente francese e inglese (perfezionato al tempo della dominazione inglese) e discutevano anche di letture fatte. Non troppe in verità, ma neanche così poche come alcuni hanno scritto.²⁰²

Letture lievi, romanzi d'amore, collezioni come la *Biblioteca piacevole*, di cui disquisivano con le amiche. Ma anche Rousseau, Voltaire, Alfieri, Metastasio; e Meli, poeta siciliano “di corte”.

Ancora nel 1836 i circoli di conversazione erano altri luoghi di ordinaria frequentazione in tutta la Sicilia,²⁰³ ma un'intensa vita di relazione si svolgeva

²⁰² Per oltre due secoli le «nobili zitelle» (così venivano chiamate una volta le figlie dell'aristocrazia palermitana) frequentano le scuole, dalle elementari al liceo, in un austero palazzo di corso Calatafimi, sede dell' ex monastero della Congregazione di San Francesco di Sales. Il monastero, con la chiesa annessa, viene realizzato nel 1738 da Venanzio Marvuglia. Nel 1779 Ferdinando III di Borbone dispone che vi vengano ospitate venti fanciulle, esponenti della nobiltà decaduta, «affinché fosse loro impartita un' educazione morale e manuale atta a farne delle donne di buon senso e virtuose». L' iniziativa ha successo e viene ampliata l' area scolastica. Quattro anni dopo si inaugura l' educando, che viene intitolato alla regina Maria Carolina, tra le polemiche. I Borboni, infatti, per dare un indirizzo laico all' istruzione la sganciano dal monastero e ne affidano la guida a una direttrice esterna: vedi quotidiano “Repubblica”, 16 marzo 2002, pagina 7, sezione: PALERMO.

²⁰³ S. Raffaele, *I luoghi della “sociabilità”. Le “case di civile conversazione” nella Sicilia borbonica*, Catania, Annali della Facoltà di scienze della Formazione; n.2, 2003, pp.205-234; Ead., *Società e territorio: le Case di conversazione nell'area Iblea (secolo XIX)*, in *I segni della memoria*, a cura di S. Raffaele, CUECM, Catania, 2005, pp. 123-137; Maria Barbera Azzarello, *Vediamoci al circolo, i circoli ricreativi di Palermo, 1759-1915*, prefazione di Giuseppe Barbera Azzarello, Palermo, 2003. Di sociabilità a Malta si è occupata Carmelina Gugliuzzo nella tesi di dottorato *Annessi e connessi. Forme di sociabilità a Malta fra Sette e Ottocento*, Università di

anche nelle chiese: anzi, proprio nelle chiese Renoüard trovò che i siciliani trascorrevano gran parte del loro tempo.²⁰⁴

Le Accademie furono un'altra importante occasione di incontro, discussione e convivialità. Molte continuarono ad occuparsi di poesia, composizione, panegirici, discorsi, ma altre, promosse da membri della grande aristocrazia e frequentate sia da nobili che da intellettuali, ecclesiastici, giuristi, introdussero nell'isola le più recenti novità nei campi del diritto, della storia, della religione, dell'economia (si dedicarono un po' meno al campo scientifico) e contribuirono in alcuni casi con originali scritti al progresso di queste discipline.

«Simili accademie – scrive il contemporaneo Domenico Scinà – ebbero stanza ed onore in tutte le città di Sicilia», ma certamente le più importanti per la qualità degli associati e per i risultati conseguiti furono le palermitane.

Tra le più illuminate fu l'Accademia del Buon Gusto per le materie ecclesiastiche²⁰⁵. Si segnalano inoltre: l'Accademia degli Ereini che si riuniva prima in casa di Federico Napoli principe di Resuttano, poi (dal 1736) in casa di Bernardo Montaperto principe di Raffadali, per tornare (nel 1766) in casa Resuttano; «quella degli Accorti Messina vi avea, dove nel 1728 fu fondata la Peloritana detta de' Pericolanti. Si stabilì nel medesimo tempo in Catania l'accademia dei Gioviali, cui nel 1744 successe l'altra degli Etnei» patrocinata da

Messina (2006), e nella monografia *Dal quotidiano al politico nel Mediterraneo. Forme e spazi della sociabilità maltese in età moderna*, Aracne, Roma 2007.

²⁰⁴ Visitò la Sicilia nel 1836: S. Di Matteo, op. cit., *ad vocem*.

²⁰⁵ Sulle Accademie siciliane vedi G. Giarrizzo, *Storia della Sicilia* cit., pp. 459 sgg.

Ignazio Paternò Castello principe di Biscari.²⁰⁶ «Tante altre accademie in fine in Siracusa fiorivano, in Marsala, in Trapani, in Aci-Reale, e in tante altre città, delle quali si può leggere il numeroso catalogo nel discorso del Mongitore premesso alle Rime degli Ereini», ma l'autore trova «di maggior momento» le accademie sorte nella seconda metà del secolo, che si volsero più che alla poesia «alla scienza e alla ricerca degli antichi monumenti». Protagonisti sono sempre i nobili o nobili/ecclesiastici: nella cella di Antonio Requesens, cassinese priore di San Carlo, si riunivano «molti dottissimi uomini», che poi si trasferirono in casa del marchese Drago; in casa del principe Papè duca di Prato Ameno si congregò dal 1752 l'accademia delle Scienze e delle Arti; Giuseppe Nicolò Diana, duca di Cefalà, adunava in una sua villa l'accademia degli Agricoltori Oretéi che mirava a promuovere i nuovi sistemi di coltivazione nelle aziende siciliane, come quella fondata da Francesco Simone Tarallo duca di Ferla sotto nome di Scientifici Agricoltori; la Galante Conversazione fu istituita nel 1760 nella sua casa da Antonio Lucchesi Palli principe di Campofranco, ed ebbe come manifesto *La Fata galanti* di Giovanni Meli; molte altre accademie si istituirono, sopravvissero per qualche anno o decennio, e tutte ebbero tra i promotori e i partecipanti principi, duchi, marchesi, baroni e gentiluomini aggregati a borghesi, professionisti, ecclesiastici, giuristi, medici.

²⁰⁶ L. Scuderi, *Uomini illustri* cit., annota: «Né le accademie della Crusca, degli antiquari di Londra, dei Botanici di Cortona, de' georgofili della sacra Accademia di Firenze, non men che quelle di Roma, Napoli, Palermo e Messina si lasciarono onorare da lui. Dopo la morte di Voltaire, rimasto vuoto un posto nella R. Accademia di Bordeaux, il principe fu indicato come degno successore per ricoprire quel posto.»

In esse non si manifesta quello spirito frivolo, giocoso e superficiale che caratterizza altri luoghi di sociabilità del ceto nobile, ma «un movimento generale degli spiriti verso la cultura e ... le utili discipline», di cui la nobiltà in genere è partecipe e protagonista.²⁰⁷

Anche le logge massoniche svolgono un ruolo notevole nella circolazione delle idee politiche presso la nobiltà di tutta Europa, e molti nobili siciliani promossero o appartennero alle logge costituite nell'isola, mantenendo frequenti contatti con i “confratelli” degli altri Stati. Ma anche in Sicilia spesso le Logge erano costituite da residenti stranieri, o li accoglievano al loro interno, consentendo continui scambi di informazioni e di idee.

Ci limitiamo a ricordare Ignazio Paternò Castello principe di Biscari e i suoi familiari, che fecero della Loggia dell'Ardore un centro politico-culturale importante nella Catania della seconda metà del Settecento aggregando altri nobili, intellettuali, scienziati; Antonio Lucchesi Palli, principe di Campofiorito, Maestro Venerabile della Loggia di Palermo, cui seguì Salvatore Branciforti, principe di Butera e primo titolato del Regno; il viceré Caramanico, Maestro Venerabile della Gran Loggia nazionale per il Reame di Napoli e Sicilia, che ebbe a fianco il siciliano Diego Naselli dei principi d'Aragona.

²⁰⁷ Tutto il virgolettato sulle accademie riprende citazioni da Domenico Scinà, *Prospetto della storia letteraria di Sicilia nel secolo decimottavo*, Reale stamperia, palermo, 1827. Naturalmente vasta è la bibliografia sulla storia culturale del Settecento, ma di certo i contributi più importanti sono quelli di Giuseppe Giarrizzo: *Illuministi italiani*, tomo VII, *Riformatori delle antiche repubbliche, dei ducati, dello Stato pontificio*, a cura di G. Giarrizzo, G. F. Torcellan e F. Venturi Milano-Napoli, 1965; Id., *Appunti per la storia culturale della Sicilia settecentesca*, in «Rivista Storica Italiana», anno LXXIX, fasc. III, 1967; Id., *Cultura ed economia nella Sicilia del '700*, Caltanissetta-Roma, 1992.

Della situazione della Massoneria in Sicilia nel 1785 abbiamo notizie dal danese Friedrich Munter, un massone teologo luterano e letterato, mandato in missione in Sicilia dall'Ordine della Stretta Osservanza. Anche Wolfgang Goethe nel Maggio 1787 venne accolto fraternamente dai Liberi Muratori Siciliani usando i rituali segni di riconoscimento.

Queste Logge del Regime Scozzese Rettificato erano formate in maggioranza da nobili, benestanti, militari d'alto grado, ecclesiastici, personaggi eminenti benevoli verso la monarchia borbonica, mentre altre erano composte in massima parte da giovani appartenenti al terzo stato o alla nobiltà cadetta, che nelle riunioni di Loggia, coltivavano le moderne idee liberali e la lotta contro l'assolutismo regio.

L'attività della massoneria riprese nel periodo in cui un corpo militare inglese prese stanza in Sicilia per difenderla dalle minacce di Murat re di Napoli.²⁰⁸

Come è stato sottolineato, la massoneria ha creato un modello elaborato di sociabilità, la loggia, che è uno spazio fisico e ideale di fraternità e di agape, in cui si è ammessi ai misteri e ad un rito capace di comunicarne i significati; un modo certo singolare di accedere a valori e a idee sentiti come di appartenenza privilegiata, e che hanno consentito un'adesione anche emotiva a concetti fondamentali dei Lumi, ed in genere della moderna società. D'altra parte, come afferma Giarrizzo, Illuminismo ed anti-Illuminismo convivono nelle logge

²⁰⁸ Aldo Bonfiglio, *Storia della Massoneria in Sicilia dal 1750 al 1800*, in «De hominis dignitate», n. 4, rivista ufficiale della Gran Loggia Regolare d'Italia, consultabile nel sito www.soham135.it/. Sulla storia della massoneria europea cfr. G. Giarrizzo, *Massoneria e illuminismo nell'Europa del Settecento*, Venezia, 1992.

settecentesche con una dialettica non dissimile da quella che si attiva nel resto della società.²⁰⁹

Un'istituzione nobiliare fortemente identitaria erano le confraternite che prestavano assistenza ai condannati a morte negli ultimi giorni della loro vita, istituite in Italia a partire dal XIV secolo sotto titolo di Bianchi²¹⁰. In Sicilia i Bianchi (Azzurri a Messina) nacquero durante il Cinquecento sotto il titolo del SS. Crocifisso, ad imitazione di altre simili in tutta Italia: furono «l'armata pacifica dei cavalieri della carità cristiana.»

L'appartenenza era riservata solo alle famiglie della "Mastra Nobile", i confrati sfilavano in saio (o sacco) di candido lino con la visiera, cinti di cordone di lino, il Crocifisso in petto, una corona d'osso bianca e scarpe bianche. Tra i compiti principali e specifici la Confraternita aveva quelli dell'assistenza ai condannati a morte, del sostegno agli indigenti e in particolare ai nobili decaduti, dell'opera di conciliazione e pacificazione dei dissidi tra i propri iscritti o più in generale tra le famiglie più importanti della città. Gli atti della "Compagnia" (riunioni, elezioni, insediamenti dei Governatori e degli Ufficiali, ammissioni dei nuovi confratelli, funzioni liturgiche, ricevimenti ed altro) erano «regolati da un cerimoniale minuzioso che si era venuto formando nei vari secoli»²¹¹.

²⁰⁹ G. Giarrizzo, *Massoneria* cit.

²¹⁰ Dai "sacchi" bianchi di cui si vestivano.

²¹¹ Il "*Cerimonario o vero trattato di cerimonie ad uso della compagnia delli Bianchi della città di Catania*" è una raccolta ad opera di un confrate in un fascicolo manoscritto dei primi del '700, conservato presso l'Archivio dei Bianchi. Il testo, inedito, consta di 51 pagine manoscritte dalla stessa mano e non è datato.

CAPITOLO VI

DICONO DI LORO: LE TESTIMONIANZE DEI VIAGGIATORI IN
SICILIA

Le testimonianze dei viaggiatori stranieri,²¹² nonostante i problemi interpretativi che esse suscitano, e in particolare l'incontro tra i viaggiatori e i nobili che li ospitano, svolgendosi al di fuori delle istituzioni e dell'ufficialità, e riguardando soprattutto la sfera personale, privata, le impressioni, i dialoghi e le conversazioni, le abitudini, lo scandirsi della vita quotidiana, appartengono pienamente all'aspetto 'sociabile' della vita nobiliare. Rosario Contarino ha osservato:

«Se in genere la Sicilia è vista come “terra desolata”, da cui affiorano templi e anfiteatri ed effluvi sinistramente sulfurei, oppure come lo scenario di interminabili feste barocche, non mancarono tuttavia le forme di rappresentazione della sua vita sociale [...]. Ed è in quest'ottica che possono acquistare rilievo personaggi e figure che diventano, al di là dell'episodicità degli incontri, quasi

²¹² La bibliografia sui viaggiatori stranieri è molto ampia. Per gli aspetti generali si vedano: Gaetano Falzone, *Viaggiatori stranieri in Sicilia* tra il '700 e l'800, Palermo, 1963; V. Consolo - A. Mozzillo - E. Kanceff - M. Ganci - G. C. Sciolla, *La Sicilia dei grandi viaggiatori*, Palermo 1988; *Viaggio nel Sud. Viaggiatori stranieri in Sicilia*. Atti del Convegno di Siracusa, Torino, 1992; Salvo Di Matteo *Viaggiatori stranieri in Sicilia dagli Arabi alla seconda metà del XX secolo. Repertorio, Analisi, Bibliografia*, 3 voll., Palermo, 1999; Luigi Riccobene, *Sicilia ed Europa* cit.; Emanuele Kanceff e Roberta Rampone, a cura di, *Viaggio nel Sud I. Viaggiatori stranieri in Sicilia*, Prefazione di Leonardo Sciascia, Gênevè, 1992; Hélène Tuzet, *Viaggiatori* cit. Per una valutazione del cambiamento dei paradigmi interpretativi sul tema si veda Orazio Cancila, *Introduzione*, a S. Di Matteo, *Viaggiatori* cit., che parte dall'affermazione di Gentile sulla Sicilia sequestrata («L'isola era stata sempre sequestrata, a causa del mare e della scarsità dei commerci, da ogni relazione col resto del mondo») per giungere alla conclusione opposta, tratta dal ragguaglio Achille-Étienne Gigault de la Salle, che per converso aveva riconosciuto il ruolo centripeto assolto dall'isola sul piano turistico (mi si passi l'anacronismo del termine) e su quello culturale: «Essa ha spesso richiamato su di sé un vivo interesse, esaltato l'immaginazione del viaggiatore ed offerto alla scienza inesauribili conoscenze.».

l'espressione dello spirito in cui vivono. In questo senso molto diversa è la fisionomia dei cittadini più rappresentativi di Palermo e di Catania. La Palermo dei viaggiatori del Settecento, una città ricca e parassitaria, sensuale e fastosa, piena di libri e di signori stravaganti, per nulla operosa e produttiva, è infatti legata alla figura del principe di Palagonia.²¹³

Il personaggio della moderna e civile Catania è invece il principe di Biscari, uno spirito illuminato, che coniuga la filantropia con la scienza, *la bienseance* con la morigeratezza. Certo a determinare questo ritratto contribuivano gli obblighi della riconoscenza e soprattutto l'affiliazione alla massoneria che il principe condivideva con la maggior parte dei suoi ospiti».²¹⁴

La letteratura di viaggio riguardante la Sicilia del Settecento è abbastanza nota²¹⁵ nei suoi elementi principali: il Grand Tour era quasi diventato una pratica istituzionale, offrendo alle classi dirigenti europee, soprattutto di Francia e di Gran Bretagna, l'opportunità di completare l'educazione dei loro giovani, che non potevano ignorare la conoscenza dei classici e della storia antica d'Italia,

²¹³ «...sotto i diversi stili una persistente attrazione per la ricchezza, la stravaganza, perfino la mostruosità. È Villa Palagonia che fornisce loro [i viaggiatori] la chiave: la follia del principe non è che l'esaltazione di una tendenza di tutta l'isola» (H. Tuzet, *Viaggiatori* cit., p. 234). Anche la famiglia Biscari contava parecchi eccentrici, parenti spirituali del principe di Palagonia: il padre del principe era un uomo strano che aveva fatto il giuramento di non parlare se non quando fosse strettamente necessario e il primogenito lasciò il titolo e il patrimonio al cadetto e si fece cappuccino: H. Tuzet, *Viaggiatori* cit., pp. 367 sgg.

²¹⁴ R. Contarino, *La Catania dei viaggiatori di fine Settecento tra passeggiate archeologiche e naturalistiche e i progressi del sapere*, in *Viaggio in Sicilia* cit., pp. 117-137.

²¹⁵ Una recente ricognizione di autori e titoli ne ha fornito un elenco veramente cospicuo: Salvo Di Matteo *Viaggiatori stranieri* cit.

accanto alla storia moderna delle altre nazioni europee ed alle competenze tecniche e amministrative necessarie alle loro carriere al servizio dei sovrani, in madrepatria e nelle colonie.

Il viaggio in Italia divenne una specie di rito: si svolgeva di solito discendendo lungo la costa tirrenica con deviazioni interne per il Centro Italia e l'Italia Meridionale e la discesa via mare fino alla Sicilia. Le condizioni precarie in cui i viaggiatori si muovevano – forse con qualche drammatizzazione – esaltava il valore “iniziatico” del viaggio, e chi lo aveva fatto sentiva di far parte di una “confraternita” che andava oltre le divisioni politiche contingenti. Nel divampare delle guerre napoleoniche, ad esempio, gli incontri fra viaggiatori inglesi e francesi ci parlano di una “terra franca” dove la realtà quotidiana è interpretata e trasformata su un piano più alto.

Sul valore oggettivo, soggettivo, realistico, fantasioso, delle loro osservazioni si è molto discusso, e gli storici si sono posti il problema di come considerarle (documento, espressione oggettiva della realtà visitata o della loro mentalità), in particolare in relazione a eventuali pregiudizi di carattere religioso (molti sono protestanti di diverse confessioni, altri cattolici, altri atei o agnostici), politico (massoni, 'illuministi', critici o fautori dell'assolutismo) e socio-culturale (aristocratici, militari, borghesi, ecclesiastici). I loro interessi, le loro storie, le loro età, la loro cultura, sono diversi: alcuni sono artisti alla ricerca del bello e dell'antico, altri politici interessati al funzionamento della macchina amministrativa, vi sono studiosi di varie discipline umanistiche (economia, storia, geografia, antichità) e scienziati interessati ad aspetti diversi del paese visitato.

Nei loro scritti si riscontrano immagini o particolarizzate descrizioni della stessa città²¹⁶ o dello stesso percorso molto diverse tra di loro, e anche lo stesso autore manifesta in certe occasioni disprezzo e disgusto, per poi lasciarsi andare ad apprezzamenti convinti.

D'altra parte sappiamo che nemmeno lo sguardo dello storico è neutro. Sembra pertanto opportuno evitare di assumere punti di vista di vista totalizzanti accettando o rifiutando in tutto tali testimonianze.

Già sin dalla seconda metà del Seicento l'idea del declino d'Italia²¹⁷ era diffusa tra gli intellettuali 'progressisti' europei insieme a quello di declino dell'impero spagnolo. Per la Sicilia i viaggiatori sembrano volersi immergere in uno spazio atemporale, quasi mitico, e trasmettere l'idea che tale declino non si rapporti neanche alla grandezza del Rinascimento, di cui non cercano le pur evidenti tracce, neanche alla potenza normanno-sveva, ma addirittura all'età classica greco

²¹⁶ Sull'immagine della città riportata dai viaggiatori vedi i recenti contributi di Enrico Iachello, *Immagini della città. Idee della città. Città nella Sicilia (XVIII-XIX secolo)*, Catania, 1999; Id., *I saperi della città. Storia e città nell'età moderna*, Palermo, 2006; Id., *Il territorio della Sicilia e le sue rappresentazioni*, Acireale-Roma, 2010; Paolo Militello, *Ritratti di città in Sicilia e a Malta (XVI-XVII secolo)*, Palermo 2008; Id., *Il ritratto della città: Palermo Messina e Catania nelle rappresentazioni cartografiche a stampa (XVI-XIX secolo)*, in *I saperi della città. Atti del Colloquio internazionale di Storia urbana*, a cura di Enrico Iachello, Palermo 2006, pp. 395-413.

²¹⁷ Marcello Verga, *Decadenza italiana e idea d'Europa (XVII-XVIII sec.)*, in «Storica», 2002, vol. 22, pp. 7-33; Id., *La Spagna e il paradigma della decadenza italiana fra Seicento e Settecento*, in A. Musi (a cura), *Alle origini di una nazione. Antispagnolismo e identità italiana*, vol. I, Milano, 2003.

romana, e inducono il lettore a partecipare a questa visionaria invenzione²¹⁸, cui contribuiscono i 'cugini' napoletani.²¹⁹

A volte anche nelle pagine degli studiosi contemporanei dei testi di viaggio s'avverte una sorta di sospensione della dimensione cronologica, un mettere insieme tutti i viaggiatori e tutte le testimonianze che invece si sono sviluppate nel corso di più di un secolo. Scrive Pitrè:

«in mezzo a tanto fastigio di mobili, abiti, pranzi, feste, la nota stonata: l'insoddisfazione, male evidentemente trasversale ad ogni epoca, lama sottile che attraversa l'animo umano, stato d'animo a noi ben noto, spleen che toglie gioia e piacere ad ogni cosa desiderata ed ottenuta. O forse presagio di un male maggiore (e ben tangibile questo) che sta per abbattersi sulla classe eletta: i debiti aumentano in misura esponenziale - le espropriazioni di feudi lo confermano - ed apparecchiano una fine annunciata: la rovina definitiva di immensi patrimoni nobiliari, dissipati nel lusso, dal lusso, per il lusso.»²²⁰

È evidente che questa condizione, così descritta, non può riguardare in generale la nobiltà siciliana dal primo Settecento alla fine dell'età borbonica, ma solo un più limitato periodo storico. Talvolta sembra invece che queste descrizioni si

²¹⁸ «Il viaggio al sud nasce all'insegna di una ricerca in loco di atmosfere e di motivi ellenici e romani e costituisce il coronamento, l'apoteosi finale della evasione in Italia, e chi lo ha affrontato deve necessariamente trovarvi quanto cercava, e cioè la sua immagine meridionale»: Francesca Amoroso, *Travels in the two Sicilies. Henry Swinburne alla scoperta della Sicilia*, in «LC. Rivista online del dipartimento di Letterature e Culture Europee», anno I, num. 0, 2007, Università di Palermo.

²¹⁹ Nel 1774 il barone de Borch veniva sconsigliato dai suoi amici napoletani di visitare l'isola perché era «*un pays désert, inculte, sans police, sans aucune sureté pour les voyageurs*»: L. Riccobene, *Sicilia* cit., III, p. 46.

²²⁰ G. Pitrè, *Palermo* cit., p. 185

riferiscano ad una condizione perenne del mondo nobiliare. Per quanto riguarda il Regno di Sicilia si può notare, per esempio negli scritti dei viaggiatori stranieri, che l'idea di declino e di crisi emerge alla fine del Settecento, dopo la rivoluzione in Francia, e soprattutto nell'Ottocento, quando è chiaro, come abbiamo già osservato, che la causa principale non è, tranne ovviamente casi singoli, lo spreco e il lusso, quanto piuttosto i cambiamenti legislativi che nel 1812 aboliscono il feudo e le rendite feudali, i privilegi nobiliari (tra i quali c'era l'impossibilità legale di confiscare beni feudali a favore dei creditori), il maggiorascato (il che comportava la distribuzione egualitaria dei beni tra tutti gli eredi diretti), e numerosi altri benefici di cui godevano pienamente i nobili settecenteschi.

Tuttavia già da prima alcuni viaggiatori più sensibili ai temi economici trovano nella tendenza della grande nobiltà a concentrarsi a Palermo, dove la gara del prestigio è obbligata e più costosa, il motivo di una crisi imminente, più di carattere generale e sociale che esclusiva del ceto nobile.

Déodat Dolomieu 1798: «Tutti benestanti vogliono abitare a Palermo; vivere in un'altra città è considerato vergognoso e nella capitale c'è un gran disprezzo per chi vive altrove, cosicché la città è diventata un baratro dove sprofondano tutti i patrimoni.»²²¹

Bartels 1786: «...la parte più favorita della nobiltà è quella che spende a Palermo i suoi redditi e dirige gli affari dello Stato, a scapito dei nobili che vegliano sui loro feudi per il bene dei sudditi, da allora la Sicilia si è spopolata e Palermo sovrappopolata. La crescita di Palermo si fa a spese di tutta l'isola, e si

²²¹ H. Tuzet, *Viaggiatori* cit., p. 264.

distrugge il paese, costruendo qui una città reale; il contrappeso viene meno e il colosso cade sulla propria grandezza.»²²²

Renouard, siamo nel 1836, avvertì la fatale decadenza della nobiltà, proprietaria di edifici e di patrimoni in dissoluzione; trovava che a Palermo v'erano troppi nobili, più che in ogni altra parte del mondo: trascorrevano il tempo andando su e giù in carrozza per il Cassaro, frequentando la sera i teatri.

Prescindendo dai giudizi/pregiudizi di natura politica, sociale ed economica, per cui generalmente alla nobiltà vengono addebitati gran parte di mali dell'isola, dal malgoverno alla miseria del popolo, dalla cattiva gestione delle proprietà agricole alla mancanza di manifatture e commerci, credo che sia utile rilevare, in merito al tema dei rapporti sociali della nobiltà ed al modo in cui sono stati considerati dai loro ospiti stranieri, alcuni temi diffusamente presenti: la magnificenza ed il lusso, l'ospitalità, il livello culturale ed il ruolo femminile.

Osservata da questa prospettiva la nobiltà siciliana appare pienamente iscrivibile negli schemi generali dell'identità nobiliare. I contatti dei viaggiatori con gli aristocratici locali sembrano essere parte di un rituale sociale di reciproco riconoscimento. D'altra parte i nobili siciliani ospitano, tranne qualche raro caso, solo altri nobili. Al di là degli aspetti puramente formali, il riconoscimento si estende anche alla cultura che, pur senza grandi elementi di originalità o di

²²² H. Tuzet, *Viaggiatori* cit., p. 264.

approfondimento, i nobili siciliani, uomini e donne, manifestano a livelli medio-alti e certamente aggiornati.²²³

Tutti ammirano e riconoscono la cultura antiquaria di Biscari²²⁴ e Torremuzza, ma Goethe trova senza fascino gli eredi del principe di Biscari: il figlio continua ad esibire le collezioni del padre, ma con compitezza ufficiosa; sua moglie passeggia in lungo e in largo nella sala grande del palazzo senza che l'ospite ne possa decifrare le intenzioni.

Swinburne parla spesso degli interessi scientifici dei suoi ospiti della provincia siciliana. A Siracusa, per esempio, si trovò in compagnia del vescovo Alagona e dei suoi amici, che giudicò dotati di profonda cultura. Fu ospite di un arciprete in una cena cui erano invitati anche i principali signori della città. La compagnia si rivelò bene educata, in grado di conversare con competenza di letteratura e di arti.

In questo secolo, spesso per iniziativa e per donazione nobiliare, si organizzano e sistemano importanti biblioteche aperte al pubblico, come quelle catanesi del del principe di Biscari, del vescovo Ventimiglia, del monastero dei Benedettini, presso le quali si trovano i testi contemporanei non solo di carattere naturalistico o scientifico, ma anche opere di Voltaire, Rousseau e altri autori illuministi.²²⁵

Carlo Antonio Pilati di Tassullo, trentino e figura di spicco nell'ambito dell'illuminismo radicale del secondo Settecento, nota che la nobiltà napoletana

²²³ Già da tempo gli studi di Giuseppe Giarrizzo hanno mostrato in molti campi (diritto, antiquaria, storia, economia) la vivacità ed il dinamismo della cultura nella Sicilia settecentesca, spesso promossa e praticata da nobili.

²²⁴ Il Münter però, nei suoi *Diari* ne ridimensiona il prestigio e la cultura.

²²⁵ Domenico Ligresti, *La biblioteca del principe di Biscari*, Catania, Società di storia patria per la Sicilia orientale, 1978.

viaggia pochissimo, mentre quella siciliana viaggia di piu', e si avventura piu' lontano: «è un'altra delle ragioni per cui i nobili siciliani sono, indipendentemente dalla migliore educazione ricevuta, piu' civili dei Napoletani.»²²⁶

Il principe di Biscari, «poiché non si abbandonava ai vizi e agli agi ma desideroso d'istruzione», intraprese nel 1757 dei viaggi in tutta Italia: « Studiò gli antichi monumenti di Ercolano e Pompei, e le preziose raccolte di antichi suppellettili nei musei. Dopo aver visitato Napoli, il principe si diresse verso Roma. Lì ammirò per lungo tempo i capolavori dell'arte italiana, le glorie romane e tanti meravigliosi monumenti. Da Roma poi si diresse a Firenze, patria di Dante e albergo delle belle arti.»²²⁷

La nobiltà siciliana viaggiava *beaucoup* scrisse Zinzendorf, ma la meta era quasi sempre la capitale del Regno, Palermo, in cui essa si recava chiamata od invitata per incombenze politiche, oppure per propri affari od interessi, o in visita alla parentela ed agli amici.²²⁸

Di parere diverso sul grado di cultura dei siciliani è nel 1835 August von Platen. Don Mario Landolina, cui si rivolge con una lettera di presentazione di Schulz, «è un vecchio di eccezionale bontà e cortesia. Pur essendo l'uomo più colto di Siracusa non è libero della generale ignoranza siciliana, cosa che del resto è peculiare di una terra dove non ci sono libri e giornali.»²²⁹ Brydone apprezza soprattutto la cultura inglese dell'alta società palermitana, ma disprezza "l'apatia

²²⁶ H. Tuzet, *Viaggiatori* cit., p. 18. Pilati di Tassullo scrisse *Voyages en differents pays de l'Europe en 1774, 1775 et 1776 ...*, La Haye 1775.

²²⁷ Luigi Scuderi, *Uomini illustri catanesi del secolo XVIII*, Catania, 1881.

²²⁸ Fu in Sicilia fra il 1765 e 1766: vedi S. Di Matteo, op. cit., *ad vocem*.

²²⁹ *Diario siciliano*, edizioni dell'Ariete, Siracusa 1992, p. 48.

intellettuale” dell’indole siciliana. Brian Hill (1791) parla anch’egli di anglomania dei nobili siciliani.²³⁰

Tutti i viaggiatori dell’epoca descrissero con dovizia di particolari «la magnificenza dei palazzi; tutti guardavano attoniti camere spaziose ed alte, in lunga fila, con arazzi di gran costo: ostentazione di splendore principesco; tutti, il nugolo di creati (servitori): etichette ambulanti di agiatezza; e le superbe livree cariche d’oro: affermazione perenne di grandezza nobiliare; e le carrozze pesanti dell’antica forma; e l’esercito di battistrada, segno di signoria magnatizia.»²³¹

Questo elemento dello sfarzo, dell’ostentazione, dell’opulenza ricercata, è presente in realtà in gran parte dei viaggiatori stranieri, soprattutto settecenteschi.

I vestiti vengono spesso dalla Francia; le carrozze sono una vera mania aristocratica; i cavalli in certe case di nobili si trovano in numero di venti, trenta, ed anche più; le gioie sono splendide, i mobili e gli apparati delle abitazioni vengono rinnovati; nei conviti si trova vasellame d’argento preziosissimo ed abbondante²³².

Bartels, giunto a Catania, la descriverà come una città molto vivace, con un grande via vai di carrozze, piena di gusto e signorile e, «con schiere di servi, che accompagnano i signori, che affollano botteghe e caffè». Egli rimane anche

²³⁰ H. Tuzet, *Viaggiatori* cit., p. 49. Brian Hill, cappellano inglese viaggia con cuoco inglese al seguito, racconta particolari gustosi sui viaggi, gli alberghi, l’anglomania dei nobili siciliani, la buona tavola dei Benedettini (*Observations and Remarks in a Journey Trough Sicily and Calabria in the year 1791*, Londra, 1792), ivi, p. 22.

²³¹ G. Pitre, *Palermo* cit., p. 185.

²³² Arnolfini in L. Riccobene, *Sicilia ed Europa* cit., vol. II, p. 229-30.

affascinato dalla bellezza delle costruzioni nobiliari, che hanno sempre come sfondo affascinante la cima dell'Etna.

A Palermo il lusso raggiunge gli stessi livelli di Napoli e vi regna un'attività febbrile: dappertutto si ingrandisce, si abbellisce [...], la folla sul Cassaro è molto più numerosa che sulla via Toledo a Napoli. Vista dall'alto, si preme in ondate ai due lati delle carrozze che, come navi nel mare, vi tracciano il loro solco. Questi nobili hanno portato con sé stuoli di servitori, di corrieri, tutta una corte strappata alla coltivazione della terra... Altrove il cambiamento sarebbe progressivo, qui è brusco; è come un muro, all'esterno del quale c'è la barbarie e all'interno la cultura più raffinata.» Un fenomeno simile gli appare unico.

Dominique Vivant Denon, epicureo a Palermo, apprezza il ritmo indolente della giornata e «traccia un quadro ... di una società che si sforza di imitare la libertà di costumi delle capitali europee dell'epoca, ma che conserva qualcosa di troppo primitivo»²³³

Il conte di Borch così commenta la vita nella capitale:

«Eguale il lusso delle abitazioni. [...] Dieci, dodici, quindici stanze di fila componevano l'appartamento del signore: cosa, a dir vero, perdonabile in Sicilia, dove le adunate sono numerosissime. Non v'è nulla di più strano che per un piccolo desinare di società e in famiglia si debba attraversare un filare di stanze e di gallerie per trovar poi in un gabinetto il signore o la signora con quattro o

²³³ H. Tuzet, *Viaggiatori* cit., p. 85.

cinque commensali. Si resta sorpresi vedendo queste stanze mobiliate in damasco, tappezzerie, sedie di cuoio o di paglia.

Il tono di magnificenza sul quale tutto è montato – conclude – impedisce alla nobiltà di abbandonarsi al suo naturale gusto ospitale e socievole invitando i forestieri. Si sentirebbe vergogna di offrire una zuppa come vien viene, perché non si vuol comparire altrimenti che in tutto il proprio splendore. Difatti, quando un desinare od una festa si dà, non si risparmia nulla. Pare che tutto si voglia buttar giù dalle finestre; ed io metto pegno se si trovi un paese dove le cose si facciano con magnificenza, gusto e vorrei anche dire con raffinatezza voluttuosa più che a Palermo». ²³⁴

Su un registro simile è il commento del conte Rezzonico (1793): due mesi in questa città «tranquilla e piena d'un ozio beato, dove le umanissime accoglienze dell'ottimo viceré [Caramanico], paragone di gentilezza e generosità ... l'urbanità, lo spirito, la bellezza delle dame, l'affabilissimo carattere de' cavalieri ed i loro gentilissimi modi» volentieri lo avrebbero trattenuto più lungamente se non gli fosse premuto di proseguire il viaggio, alla partenza.

Goethe rimane disorientato e affascinato da Palermo.

Palermo, martedì 3 aprile 1787: «Nostra prima cura fu quella di studiare bene la città, assai facile da osservarsi superficialmente ma difficile da conoscere; facile perché una strada lunga alcune miglia l'attraversa dalla porta inferiore a quella superiore, ossia dalla marina sino al monte, ed è a sua volta incrociata da un'altra pressappoco a metà, dimodoché ciò che si trova su queste due linee è

²³⁴ G. Pitre, *Palermo* cit., p. 184.

comodamente visibile; la città interna, al contrario, disorienta lo straniero, che può dirigersi in tale labirinto solo con l'aiuto d'una guida. Com'essa ci abbia accolti, non ho parole bastanti a dirlo: con fresche verzure di gelsi, oleandri sempre verdi, spalliere di limoni ecc. In un giardino pubblico c'erano grandi aiuole di ranuncoli e di anemoni. L'aria era mite, tiepida, profumata, il vento molle. Dietro un promontorio si vedeva sorgere la luna che si specchiava nel mare»

Ma non sempre e ovunque è così. Arnolfini,²³⁵ se a Palermo osserva stupito il continuo vorticoso, agitarsi di pesonaggi nobili quali la Marchesa di Pietrasanta, il duca di Monteleone, i baroni Carvello, il principe di Torremuzza, il marchese Soragna, il principe di Palagonia, il principe della Scordia, gli Airoidi, trova assai provinciale la vita sociale a Messina («saranno in Messina 100 circa famiglie nobili, superbe e povere»). Invitato più volte a pranzo dai marchesi di Squillace subisce «un mediocre trattamento, pessimi rinfreschi»; il marchese in particolare risulta essere persona «decaduta e disgraziata», «la sua ricchezza non pare che lo contenti, ma è una persona infelice.»²³⁶

Joseph Antoine De Gourbillon nel 1820, spirito critico per eccellenza, descrive la città per come la vede, e cioè con un porto senza molto commercio, con una popolazione miserabile e con troppa povertà evidente in giro specie in alcuni quartieri.

²³⁵ Su Arnolfini vedi R. Sabbatini, *Messina 1768. Le impressioni dell'economista lucchese Giovanni Attilio Arnolfini*, «Mediterranea», n. 3, (2005), pp. 99-118.

²³⁶ In L. Riccobene, *Sicilia cit.*, II, pp. 224 sgg. Vedi C. A. Arnolfini, *Giornale di viaggio e quesiti sull'economia siciliana (1768)*, Caltanissetta-Roma 1962.

Un tema frequente è quello dell'ospitalità,²³⁷ considerata *noblesse oblige* ma non per questo percepita come artificiale e solo formale.

Da questa parte del viaggio, «ogni siciliano che si rispetti considera suo stretto dovere dedicare ai viaggiatori del suo tempo, il suo riposo e la sua libertà; egli indovina i loro bisogni, previene i loro desideri con la più ingegnosa sollecitudine»²³⁸. In una citazione di Eugène Viollet Le Duc si può condensare il pensiero di molti altri viaggiatori: «l'ospitalità è troppo ben praticata dai siciliani e gli albergatori correrebbero il rischio di non avere neppure un viaggiatore da ospitare in un mese».²³⁹ Nel periodo 'inglese' il principe di Villadorata aveva riservato un'ala del suo palazzo a Noto per i frequenti ospiti inglesi, e un servitore inglese era a loro esclusiva disposizione. Borch osserva che il senso della magnificenza impedisce a questa nobiltà di concedersi molto al gusto naturale per l'ospitalità, giacchè, non volendo offrire un desinare semplice, spesso non si fanno inviti, ma nelle grandi occasioni i fanno follie. Riedesel è colpito dall'ospitalità della gente che fa quasi a gara per accoglierlo. Ma Swinburne paga quella che lui ritiene l'indiscrezione di Brydone, che nel recente libro sul suo viaggio siciliano aveva dato ampiamente la stura a critiche e pettegolezzi sulla nobiltà palermitana, che ripagò il connazionale Swinburne ignorandolo. L'inglese a Palermo fu ricevuto solo dal Torremuzza e da monsignor Severino. Ma viene

²³⁷ G. Pitre, *Palermo* cit., cap. XII, "Ospitalità e gentilezza. Balli e duelli", pp. 215-228; H. Tuzet, *Viaggiatori* cit., pp. 184-188.

²³⁸ S. Raffaele – E. Frasca – A. Greco, *Il sapore dell'antico* cit., p. 166.

²³⁹ S. Raffaele – E. Frasca – A. Greco, *Il sapore dell'antico* cit., p. 167. Viollet Le Duc venne in Sicilia nel 1836, pubblicò nel 1860 *Lettres sur la Sicile*, trad. it. 1972 (a cura di V. Frosini), Sellerio, Palermo.

poi accolto benevolmente dalla nobiltà provinciale, poiché il suo percorso vuole essere diverso da quello dei suoi predecessori e raccontare cose nuove.

Jean Houel fu in Sicilia per la seconda volta nel 1776, e quivi passò oltre quattro anni, durante i quali si recò alle isole Eolie. Per questo francese di Rouen la Sicilia è luminosa, piena di vitalità e di bellezza.²⁴⁰ Durante il suo lungo soggiorno assume qualche tratto siciliano. Roland de la Platière, che lo incontrò ad Agrigento nelle *Lettres* così lo descrive: «Egli sta lì come domiciliato, stante la molteplicità delle cose locali di cui si occupa; ne ha fatto il centro da cui muove tutte le sue escursioni... Sono stato da lui ricevuto con urbanità francese e con ospitalità agrigentina.»²⁴¹

A Sciacca, il duca Tagliavia va incontro in carrozza a Swinburne, che così scrive : «I principali della città furono invitati a fare la mia conoscenza, ed ebbe luogo un trattenimento davvero splendido». Trovai che la cucina siciliana era del tutto differente da quella francese e inglese; lo zucchero e le spezie predominavano quasi in ogni piatto.»

Dominique Vivant Denon, poeta tedesco, amante dell'isola dove morì di colera nel 1835, riconosce che «gli stranieri sono ben accolti e trattati con gentilezza». Visita a Piazza una bellissima villa che appartiene ad un marchese del luogo ed è

²⁴⁰ Anche Borch è affascinato: «Che terra fortunata! Qui la Natura è sì bella gli abitanti sì ospitali, che tutti i viaggiatori di qualsiasi paese desiderano esservi ed incontrarsi in quest'isola con i loro parenti ed amici.»

²⁴¹ H. Tuzet, *Viaggiatori* cit., pp. 71-74. J. M. R. De La Platière pubblicò *Lettres écrites de Sicile et de Malte*, Amsterdam, 1780.

aperta a tutti.» A Siracusa è accolto da don Mario Landolina, che assiste alla sua tragica morte per colera.²⁴²

Oltre che ospitarli nelle loro case, gli stranieri erano invitati alle occasioni conviviali sia in grande stile che private.

Thomson rileva che «i palazzi Butera e Paternò sono aperti ogni sera e c'è sempre cena per trenta persone»²⁴³

A proposito del Principe di Butera, il siciliano Michele Palmieri conferma in *Pensées e souvenirs*: «Penso che prendendo il corso di un secolo per durata e l'Europa intera per teatro, non sia possibile citare un lusso, un fasto, una casa tenuta più in grande della sua. Sempre tavola aperta mattina e sera; e una volta, a uno che gli chiedeva il nome di un individuo seduto a tavola, rispose: “Chiedetelo al vostro vicino dall'altro lato, per me non ne so nulla...». Così, «il suo palazzo presentava l'aspetto di una gran festa continua, e allorché ne dava qualcuna alla corte, era di una magnificenza abbagliante». Ed ecco come il giovane George Bridgeman (1814) descrive un trattenimento in casa Butera nei giorni di fine anno: una sala da pranzo immensa, illuminata da 364 candele nelle tavole e nei lampadari, due tavole imbandite, una per il pranzo ed una per il dessert, «il che produceva un magnifico effetto»; salviette fresche anche al secondo tavolo; non un servizio di argenteria uniforme, ma, comunque, tavole apparecchiate in modo bellissimo; pranzo non molto sostanzioso per un inglese; gelati, in specie, deliziosi. Gli invitati non rimasero seduti molto a lungo dopo il pranzo;

²⁴² *Diario siciliano*, edizioni dell'Ariete, Siracusa 1992 p. 22.

²⁴³ L. Riccobene, *Sicilia ed Europa* cit., vol.III, p. 351.

sopravvennero molte altre persone, che presero il caffè con loro e quindi passarono tutti nella sala dei concerti per ascoltare buona musica, e poi danzare: danze in uso nelle campagne inglesi e valzer. Uno spuntino finale e informale, con carne fredda, gelati, etc. etc., si ebbe sul tardi nella sala dei rinfreschi.»

Brydone ci parla di casa Partanna con toni di affettuosa partecipazione. Così ricorda il ricevimento del 10 luglio 1770: «La serata è stata brillante e il ricevimento grandioso. Furono serviti soprattutto gelati, creme, cioccolata, dolci e frutta di ogni genere. Dei presenti, neanche metà giocavano a carte; gli altri si divertivano a conversare e passeggiare sulle terrazze».

Nel 1813 Lord Bentinck organizzò ed iniziò un viaggio per la Sicilia Orientale. Egli giunse a Messina, per mare, il 27 novembre 1813, il 2 dicembre fu a Catania, il 9 a Siracusa e Noto, il 17 a Caltagirone, a Piazza Armerina, per rientrare a Palermo il 24. Accolto ovunque con luminarie e pranzi e balli presso i maggiorenti locali, l'inno "God Save the King" echeggiava al suo passaggio rallegrando con le sue note marziali, le docili popolazioni.

Le donne che i viaggiatori nobili frequentano sono del loro stesso ceto. Tranne qualche osservazione generica sull'aspetto ed il carattere delle popolane²⁴⁴, tutta l'attenzione di questi gentiluomini si riversa sulle nobildonne, che trovano sorprendentemente protagoniste in molti aspetti della vita sociale, colte, libere sino al limite del libertinaggio.

²⁴⁴ Abbastanza stranamente la miseria del popolo viene di solito accompagnata dalla descrizione di un carattere ospitale, allegro, aperto. Spallanzani fece nel 1788 un viaggio di studio alle Eolie, e gli sembra «incredibile quanto in mezzo al povero loro stato tutti quegli isolani si trovino contenti.»

A Catania Thomas Wright Vaughan fu ospitato dalla locale nobiltà: «sono circa trecento e le donne sono spesso bellissime e talune stranamente rassomiglianti a signore inglesi che egli conosce e nomina – il che fa pensare ad una bellezza non sempre di tipo meridionale» e rileva che qui si danza in maniera eccellente: «never seen anywhere a better dressed nor better mannered society that at Catania. The women are generally handsomer and have the reputation of it than any others in Sicily.»²⁴⁵

Le dame si recavano alla quotidiana passeggiata della Marina col permesso dei mariti e coprivano il volto – come racconta Brydone, che rimane esterrefatto da tanto libertinaggio – con le mascherine per non essere riconosciute.

Anche Münter, von Riedesel e Bartels non lesinano critiche alla moralità del sesso femminile palermitano dell'ultimo scorcio del secolo XVIII. De Saint-Non descrive la Marina in termini che rimandano alla selva ariostesca: «Qui regna l'oscurità più misteriosa e la meglio rispettata: tutti vi si confondono e si smarriscono; tutti vi si cercano e vi si trovano.»²⁴⁶

Altri visitatori rimangono ugualmente colpiti dalla rilassatezza di costumi, al punto da considerare Palermo “l'Eldorado d'Europa”. Tra questi, d'Espinchal, un ufficiale al seguito del duca di Berry, che elenca le delizie procurategli da dame come la duchessa di Sorrento, la marchesa Aceto, la principessa di Hesse²⁴⁷. Ma anche Houel, in visita al palazzo del Principe di Campofranco e poi a pranzo dal

²⁴⁵ G. Pitrè, *Palermo* cit., p. 219 sgg.

²⁴⁶ G. Pitrè, *Palermo* cit., cap. XIV, “Libertà di costume, cicibeismo”, pp. 241 sgg.

²⁴⁷ G. Pitrè, *Palermo* cit., p. 253.

conte Grignani, rimane sorpreso nel constatare di trovarvi più libertà che in Francia²⁴⁸; e il figlio del sultano del Marocco, assistendo nel gennaio del 1783 ad una festa da ballo al palazzo vicereale, trova scandaloso che a Palermo le donne comandino sugli uomini, adorate e venerate da questi.»

A proposito delle donne palermitane, Hager così continua: «La loro andatura, i loro balli, ogni loro movimento hanno un non so che di dolce e di delicato, la loro conversazione è vivace, il loro sguardo espressivo; ora con fisionomia languida, ora con sorrisi maliziosi, ora con parole scherzevoli; il suono della loro voce è dolce, e la loro presenza spira in tutti gli astanti serenità.»²⁴⁹ Nelle grandi mense, solo dopo il 1770, si cominciarono a far brindisi alle dame toccando i bicchieri, e bevendo alla loro salute: usanza, a quanto pare, non mai udita né seguita prima dell'esempio datone in Palermo da due signori inglesi.²⁵⁰

Ascoltiamo anche Brydone: «a casa Partanna trovammo il figlio del Principe e la Principessina (Benedetto e Pellegrina), due giovani amabilissimi, intenti a giocare a botta e risposta ed altri giochi del genere. Fummo accolti allegramente nella piccola brigata di buon umore e passammo parecchie ore divertenti. Te ne parlo per farti vedere che differenza c'è tra qui e l'Italia dove familiarità del genere non sono consentite prima del matrimonio. Qui le fanciulle sono

²⁴⁸ L. Riccobene, *Sicilia* cit., p.13, vol.III «A Marsala pranza presso il viceconsole francese, che però è uno del posto. Ottimo pranzo, ma la padrona di casa non appare. Un accompagnatore gli spiega esser costume a Marsala che le dame non si fan vedere dai forestieri. Questo però avviene presso il popolo e la borghesia. A casa del conte Grignani, per esempio trova i costumi di Francia. Sono qui presenti la contessa, una sorella di questa, altre signore.» L. Riccobene, *Sicilia* cit., vol. III, p.13.

²⁴⁹ L. Riccobene, *Sicilia* cit., vol, III, pag. 146.

²⁵⁰ P. Brydone, lett.XXIII in L. Riccobene, *Sicilia* cit., vol. I, p. 297.

disinvolte, affabili, senza affettazioni, e non (come su nel continente) continuamente attaccate alle sottane delle madri, le quali le accompagnano in società non perché si divertano, ma piuttosto per offrirle in vendita.»²⁵¹

²⁵¹ Antonietta Iolanda Lima, *Palermo*, «Il Mediterraneo», suppl. al n.10-dic.1971.

CONCLUSIONI

Sin dai primi tempi aragonesi (fine Duecento), a causa delle ampie leggi successorie, della larga facoltà di donare e vendere, della venalità dei titoli e di altre leggi che hanno comportato una sorta di allodializzazione del feudo, il gruppo feudal-nobiliare siciliano è stato molto composito e articolato al suo interno, e soggetto ad ogni generazione ad elevati tassi di ricambio con l'ingresso di personaggi provenienti da altri gruppi sociali.

Malgrado tale grande articolazione interna e la conflittualità che ne derivava, la feudalità siciliana è stata sempre considerata come un gruppo compatto, omogeneo e schierato unanimemente a difesa dei propri interessi di ceto.

La situazione si ripete ancora una volta nel XVIII secolo, che sin dall'inizio è foriero di grandi mutamenti nella composizione del gruppo nobiliare e nei suoi riferimenti dinastici, politici, culturali e ideologici. In pochi decenni viene sconvolto l'equilibrio secolare che era stato trovato sotto lo scudo della monarchia cattolica degli Asburgo di Spagna, viene decapitato il vertice della vecchia aristocrazia con le confische e le condanne all'esilio e sostituito dalla nobiltà minore e provinciale, l'area nobiliare si amplia grazie alla politica regia di importare nell'ordine nobiliare gli appartenenti al notabilato, l'alleanza con la

chiesa viene in parte compromessa dall'accoglimento delle nuove idee e concezioni politiche.

Ma, ancora una volta, nelle parole dei riformatori, dei funzionari regi e dei viceré riformisti l'avversario non è questo o quel barone, questa o quella fazione dell'aristocrazia, ma “il baronaggio”, questa entità complessa, percepita evidentemente come unita, corporativa e collettivamente capace di ritardare, porre ostacoli o addirittura impedire la piena esplicazione della volontà regia nel governo del Regno.

Questa azione politica avveniva senza poter fare ricorso a partiti politici organizzati, giornali ideologicamente orientati, manifestazioni pubbliche organizzate, e al di fuori di qualsiasi altra sede istituzionale di discussione e decisione politica. Sorge il problema di capire in che modo, in quali occasioni, con quale svolgimento, il mondo nobiliare siciliano settecentesco abbia rielaborato tutto un apparato tradizionale proprio dello stile di vita italo-ispanico, ormai vecchio ed obsoleto, e sia riuscito a riformulare un'identità unitaria collegata ai processi di cambiamento che avvenivano in tutta Europa, ridefinendo gli aspetti cerimoniali della vita nobiliare, gli elementi simbolici e rituali, i segni del reciproco riconoscimento, gli assetti gerarchici interni.

Dove si sviluppano le relazioni informali in cui si elaborano proposte ed idee anonime che circolano, passano di bocca in bocca, rinvigorendosi o lentamente spegnendosi? Dove si 'chiacchiera' di tutto e di tutti, dei vizi e delle virtù, dei beni e dei debiti, e si individuano i personaggi in ascesa e quelli in decadenza? In che modo e perché, in relazione a quali esperienze e conoscenze, si pone, avanza e si

afferma il tema della (relativa) libertà al femminile, nuovo inaspettato fenomeno di questo secolo? Come e quando si determina lo stravolgimento delle tradizionali ripartizioni interne di grandi palazzi nobiliari per rispettare un altro nuovo bisogno, quello dell'intimità, diremmo oggi della *privacy*, e si sente l'esigenza di separare all'interno del grande palazzo una serie di appartamenti destinati ai componenti della famiglia o, per esempio, un luogo esclusivamente destinato al desinare? Quando e dove si forma l'idea che il cibo e il modo di cibarsi debbano essere regolamentati, codificati, analizzati per 'aggiungere' nuovi sapori, odori, colori, alimenti e 'comporre' – come si compone un madrigale o una sinfonia – un'opera unica, un trionfo del gusto, e varcare una nuova frontiera del 'piacere' gastronomico? Tra il privato e il pubblico, tra l'individuo e la società, qual è la zona aurorale in cui un intero ceto si reinventa per affrontare un nuovo mondo, qual è lo spazio in cui in modo collettivo, informale, si decidono l'etichetta, le mode, le ricette, i passatempi, i rituali, i gusti estetici, ma anche, quasi inavvertitamente e del tutto genericamente, si parla del governo e dei ministri, di rivoluzione e di fedeltà?

Una delle risposte date dalla storiografia a questo interrogativo si racchiude nel termine: sociabilità. Un mondo, uno spazio, che deve essere individuato, circoscritto, descritto, analizzato e incardinato nella catena di idee e comportamenti che portano poi ai grandi cambiamenti.

Nella mia tesi ho cercato di verificare questo assunto e di individuare alcuni aspetti tipici della sociabilità nobiliare siciliana settecentesca. Uno di essi, che mi è sembrato trasversale e di particolare significato, è quello della festa conviviale.

Non si tratta solo di quantità, di rarità, di raffinatezza del cibo, o del lusso degli apparati, ma dell'insieme di elementi distintivi, rituali, evocativi e simbolici che si muovono attorno al pasto collettivo, imbandito sempre per un consistente numero di commensali, e dell'affermarsi attraverso il pasto di un insieme di norme comportamentali e gastronomiche che distanziano radicalmente il nobile da ogni altro gruppo sociale, fatto del tutto innovativo nelle relazioni sociali nobiliari rispetto al passato. Ogni nobile europeo, per esempio, si riconoscerà nelle apparecchiature della tavola e nell'uso di particolari materiali, quali le ceramiche, i cristalli, gli ori e argenti, forse più e meglio che in una discussione sulle qualità e sui difetti dei vari regimi monarchici.

La festa, il convivio, il cibo, attraversano i vari luoghi della sociabilità nobiliare, e la sociabilità nobiliare, conforma, disegna, architetta i luoghi in cui si esprime.

Le dimore nobiliari esprimono al meglio questo aspetto: fatte non per essere comode o funzionali, se osservate e 'virtualmente' percorse esse confermano l'assunto che, al di là degli stili, delle facciate, della tipologia degli arredi che cambiano con il cambiamento dei gusti, nella struttura della costruzione le esigenze di *status* e di ruolo della nobiltà non erano influenzate dalle esigenze estetiche in modo articolare, ma si conformavano a mentalità e stili omogenei per la Sicilia e non dissimili da quelli che venivano adottandosi a Napoli o in altri stati italiani.

Il palazzo, in città o in villa, era una microsocietà varia e composita, organizzata per aprirsi frequentemente e periodicamente a grandi eventi conviviali

e festivi cui convergeva l'intero gruppo di quelli che 'contano' in quel particolare ambiente: la grande aristocrazia a Palermo, il patriziato a Catania, l'oligarchia cittadina a Sciacca, etc.

Le stesse 'ville', che avrebbero dovuto essere luoghi ameni e di riposo, e quindi conformarsi a stili più familiari e contenuti, non hanno invece nulla da invidiare, almeno quelle della grande aristocrazia, ai palazzi di città; né i palazzi che i baroni costruivano nei loro feudi abitati erano da meno, naturalmente ciascuno rapportato all'importanza ed al rango della famiglia signorile.

Ciò dimostra, sembra in modo evidente, che le dimore nobiliari, siano palazzi cittadini o feudali o ville, erano funzionali non a moduli estetici o utilitaristici, ma a moduli rappresentativi e sociali, e che essi erano uno dei primi luoghi deputati ad accogliere l'elaborata sociabilità del ceto nobile.

Il lusso degli edifici, degli interni, e degli arredi, di cui abbiamo riportato qualche esempio, ha la stessa funzione sociale, e non può essere giudicato con lo sguardo della contemporaneità, anche perché, decaduti dal ruolo signorile, i nobili furono i primi a dismettere l'attività edificatoria, ad abbandonare al degrado o vendere i mastodontici edifici del passato, ad abbandonare stili di vita dispendiosi, lussi eccessivi, e adottarono diverse concezioni e obblighi di visibilità, rappresentanza, comunicazione, conformandosi allo stile di vita della ricca borghesia.

Abbiamo solo fatto un cenno ai molti altri luoghi in cui si esplicava la sociabilità nobiliare, ma anche la semplice elencazione è servita ad ampliare lo sguardo, ad osservare uno spazio che, complessivamente considerato, manifesta

evidenti caratteri di apertura, flessibilità, diversificazione e varietà, e nello stesso tempo mantiene la sua impronta di distinzione e chiusura: i giardini e le passeggiate pubbliche, le cerimonie religiose e civili, i 'casini' di conversazione, i circoli 'dei nobili' che si trovavano sino a qualche decennio fa anche nei piccoli paesi, le stesse chiese ed i conventi, il teatro, le accademie, le confraternite, i salotti: e, ovunque il passaggio del cibo, un cibo sempre adeguato all'occasione, diversamente composto e diversamente presentato: dai luculliani banchetti di sessanta portate alle semplici offerte di 'acqua ghiacciata', gelati, pasticcini, martorane, dei vini e dei liquori che, anch'essi, iniziano ora a parlare il linguaggio della distinzione sociale e della comunanza degli stili nobiliari europei, come alcuni viaggiatori non mancano di notare.

All'alimentazione, complessivamente considerata nel lungo processo che inizia con la scelta dei cibi 'nobili' sino al consumo sulla tavola imbandita, è stato riservato uno spazio importante. Con l'aiuto di studiosi di varie discipline, antropologi, sociologi, oltre che storici, è stato preso in esame il significato simbolico e rituale del cibo, ricordato il cibo alla festa, e considerata la festa espressione della società. Attorno al cibo, più che in altre occasioni, si sono codificati i principi delle buone maniere; così come nella tavola imbandita secondo certe regole e certe forme, l'alimentazione si è trasfigurata in rapporto sociale poiché – come rileva Braudel – essa risponde a un bisogno nel rapporto tra gli uomini.

Non a caso il pasto nobiliare del Settecento è un sistema complesso e socialmente determinato che ha significati e modalità del tutto diverse dal pasto di

una nobiltà ottocentesca: il primo espone simboli e riti che richiamano il potere e il privilegio, il secondo si limita all'opulenza ed alla magnificenza.

Il pasto settecentesco è dominato dall'etichetta, dalle forme, dalla rigida regolamentazione del susseguirsi delle portate e dei cibi, si svolge in ambienti cui si accede dopo avere debitamente preso coscienza della storia familiare, dei personaggi e degli eventi che l'hanno contraddistinta, in esso vengono ostentatamente esibiti i prodotti dei feudi aviti, il lusso è estremo, eccessivo, stupefacente, i cuochi non sono semplici professionisti per quanto eccelsi, ma veri cuochi di corte adibiti oltre che alla preparazione dei cibi alla loro barocca, fantasmagorica, esagerata presentazione, in cui l'elemento della 'sorpresa' gioca un ruolo importante.

È, in sostanza, la sintesi di un modo di concepire l'intera esistenza, ma non una qualunque esistenza: quella propria del ceto nobiliare che deve in ogni modo essere, ed essere percepita, come distinta da ogni altra.

Di ciò danno testimonianza i viaggiatori stranieri, che non si esimono dal descrivere e giudicare, oltre i comportamenti, anche i cibi ed i modi di cibarsi dei loro ospiti.

L'ospitalità è certamente un'occasione di socializzazione e uno dei modi in cui possiamo trovarne diretta testimonianza è la lettura dei testi dei viaggiatori. Anche se in modo talvolta sommario e sulla base di poche occasioni di incontro, nessuno di essi si esime dal dare informazioni e giudizi su quelli che lui ritiene i vizi e le virtù dell'aristocrazia isolana, talvolta, come Brydone quando il suo libro fu edito, provocando rabbia e risentimento.

In generale, con tutte le cautele del caso, i testi dei viaggiatori sono importanti per accedere o completare l'analisi di molti aspetti della sociabilità nobiliare, ma noi abbiamo trovato particolarmente significative per l'oggetto del nostro studio quelle parti relative, appunto, alla magnificenza, al lusso, all'ospitalità, di cui si è detto, oltre che quelle relative al tema della conversazione ed al ruolo femminile.

Se vogliamo attribuire a questi nobili signori esteri il ruolo di esaminatori della cultura dei loro omologhi siciliani, così come si esprime nella conversazione (giacché essi conoscono poco, o ancor meno che poco, dell'attività politica, letteraria e scientifica che si svolge nell'isola), dobbiamo dire, continuando nel paragone scolastico, che alla fine il giudizio si colloca sulla sufficienza. Se qualcuno con sussiego cerca le tracce di quel declino dell'Italia di cui tanto in Europa si parla, e riscontra una «generale ignoranza siciliana», alla fine quasi tutti ammirano e riconoscono la cultura antiquaria di Biscari e Torremuzza, testimoniano di interessi scientifici vivi anche in luoghi remoti dell'interno dell'isola oltre che nelle grandi città, constatano che i nobili siciliani viaggiano abbastanza e sono in generale informati di quanto avviene nelle altre parti del continente, dichiarano che con loro la conversazione è spesso vivace, brillante, aggiornata.

Ed è attraverso il tema della conversazione che i viaggiatori ci forniscono qualche notizia su un argomento sconosciuto della storia isolana, la donna. Credo di avere individuato nel filo cronologico delle descrizioni che riguardano le nobildonne, se non un processo di 'emancipazione' femminile, quanto meno un graduale espandersi della loro presenza e autonomia, l'esplicarsi di una 'libertà'

interna al ceto che potrebbe stupire. Se ancora nei primi decenni del Settecento le nobildonne parlavano in siciliano e non partecipavano ad una serie di attività considerate tipicamente maschili, alla fine dello stesso secolo esse sono onnipresenti nelle varie occasioni del processo di socializzazione, si esprimono correttamente in italiano e francese, alcune in inglese, e suscitano per la loro vivacità, allegria e disponibilità le sperticate lodi dai più giovani stranieri, e qualche riprovazione dai più severi.

L'argomento di questa tesi ha indirizzato lo studio verso aspetti del mondo nobiliare che possono sembrare secondari, superficiali, frivoli rispetto ad altri, ma la sociabilità è un percorso da cui si formano schemi mentali e comportamentali che possono determinare la forza o le debolezze del gruppo che ne è protagonista e, in ultima analisi, il suo destino sociale.

Appendici

Appendice I

Esempi di ricette da ricettari sette-ottocenteschi

Le poche informazioni sufficientemente documentate sugli usi alimentari dell'aristocrazia ottocentesca derivano da due fonti, una coeva (i viaggiatori stranieri) e una derivante dall'odierna memorialistica nobiliare, che sembra avere contagiato gran parte dei discendenti di quelle famiglie che in libri di memorie tramandate, di ricordi personali, ma anche in opere letterarie come quelle notissime di Tomasi di Lampedusa e di Dacia Maraini, hanno nostalgicamente o ironicamente ricostruito, sulla base delle loro carte di famiglia, i riti della convivialità, ma anche quelli della cucina.

Si veda Elena Carcano, che in un agile testo elenca e ripercorre i libri di memorialistica di aristocratici siciliani del Novecento, alcuni dei quali si soffermano in particolare sulla dimensione conviviale delle storie di famiglia del passato: da Tomasi di Lampedusa (le famose descrizioni dei cibi nel *Gattopardo* e quelle evocative de *I luoghi della mia prima infanzia*) al duca Denti di Piraino (*Siciliani a tavola*²⁵²), da Edi Verdura (*Estatì felici*) a Grazietta Tedeschi (*La Sicilia dei marchesi e dei monzù*).²⁵³

Si trovano in questi scritti i ricordi gastronomici, la descrizione puntuale e particolareggiata di piatti ricorrenti. Possiamo presumere che molti di essi corrispondano ostanzialmente a ciò che veramente si mangiava nelle famiglie della nobiltà borbonica ottocentesca.

In casa Alliata, per esempio, rimase il ricordo del grande banchetto dato in onore di lord e lady Bentinck nel 1860 e della sontuosa apparecchiatura della tavola²⁵⁴, nello stesso periodo cui risale il fastoso banchetto del gattopardesco principe di Salina descritto da Tomasi di Lampedusa.

Dopo aver molto trattato di convivialità, mi è sembrato utile proporre in Appendice un florilegio di descrizioni, ricette e ricettari tra i molti che abbiamo esaminati.

Giovan Battista Labat, domenicano, visita Messina (1711)

²⁵² Palermo, 1970.

²⁵³ A cura di Teresa Spadaccino.

²⁵⁴ Elena Carcano *Il banchetto del Gattopardo. A tavola con l'aristocrazia siciliana*, Il Leone Verde, Torino, 2005, p. 18.

Il pane era buono, si serviva il vino al ghiaccio, ovvero alla neve entro grandi brocche di legno cerchiato di cuoio rosso con un gran becco della medesima materia (...); chiedemmo dell'acqua e ci disse che ci saremmo lavate le mani dopo pranzo. Tuttavia il vino ne chiedeva perché era di una forza straordinaria. (...) Il pesce che ci venne servito di cinque o sei qualità era servito con zafferano: di zafferano sapeva anche quello fritto; ci vennero serviti meloni e frutta eccellenti (...) “Il pranzo si chiude con servizio di caffè e cioccolata in camera. E supplemento di ...cimici in abbondanza. [...] “Ci vennero servite la Domenica per antipasto due cipolle bianche di buona grossezza con una salsa di zafferano: (...) ne aprii una e la trovai tutta riempita di carne tritata, con pinoli, uva di Corinto, coriandolo e scorza di limone candita. Questa portata mi parve straordinaria. Era un pasticcio molto delicato, molto ben condito, che non aveva per crosta che tre involucri di una cipolla bianca (...). Dopo di questo piatto ci venne servita una minestra di vermicelli coperta di cannella battuta; quindi una fetta di petto di manzo lardellata, tenera e cotta come si deve. Credo che questo pezzo pesava quasi cinque quarti di libbra, stava su un tagliere di legno di circa otto pollici di diametro, e questo tagliere su un piatto di stagno ch'era stato molto chiaro quando uscì dalle mani del suo facitore. Ci venne servita in seguito una grossa fetta di melone, e del formaggio. Questo era il pranzo ordinario della Comunità, al quale venne aggiunto per il mio compagno e per me un pezzo di vitello arrosto che sarebbe bastato per quattro persone di buon appetito. La cena della sera è molto più frugale e quale si conviene in un paese caldo”.

Hill Brian, con il fratello sir Richard e il nipote, a pranzo dal viceré Caramanico (1775). Il reverendo Hill riferisce: «Fummo a tavola in venti e fummo serviti con grande stile e magnificenza. Fra la varietà di tante cose buone, ci fu del ponce ghiacciato e della birra scura inglese». Al convento di San Martino fu offerto dai monaci un pranzo memorabile: «ci preparammo a consumare uno splendido pranzo consistente di due portate e un dessert serviti abbondantemente con vino dal maggiordomo. Prima portata. In terrine sono sistemate salsa, maccheroni e formaggio, bollito, un pasticcio di beccacce, vol-au-vent e piatti diversi specialmente di pasticceria. La seconda portata è composta di triglie, cacciagione, arrosto, un pudding fatto di pistacchi. Seguì un dessert di diciassette elementi, fra i quali vi furono due piatti con sottili fette di prosciutto crudo, uno di alici, uno di formaggio, uno di finocchi, e uno di sedani; vennero dopo i gelati e in fine il caffè. Questo per la mortificazione e l'abnegazione dei nostri nobili religiosi» Riccobene pp.152 sgg.

È rimasta celebre la descrizione che fece l'inglese Patrick Brydone di un pranzo offerto nel giugno del 1770 dalla nobiltà di Agrigento al proprio vescovo. «A tavola eravamo esattamente in trenta, ma sulla mia parola non credo che i piatti siano stati meno di un centinaio. Erano tutti guarniti con le salse più succulente e delicate... Non mancava nulla di ciò che può stimolare e stuzzicare il palato...». Tra le portate, quelle che più colpirono il viaggiatore inglese furono le murene e il fegato di polli fatto ingrossare a dismisura. A un certo punto del banchetto ci fu un interessante scambio eno-gastronomico perché gli invitati britannici furono

pregati di preparare un ponce, bevanda di cui in Sicilia si era sentito parlare ma che non si era ancora assaggiata. L'accoglienza fu entusiasta, ma l'incredibile pranzo aveva in serbo altre sorprese. Al momento dei dessert, continua il cronista anglosassone, «uno dei camerieri offrì al capitano il simulacro di una bella pesca e questi, impreparato a qualsiasi inganno, non dubitò affatto che si trattasse di un frutto vero. Tagliatala in due, se ne cacciò subito in bocca una grossa metà... ma tosto il freddo violento ebbe la meglio ed egli cominciò a rotolare la pesca da una parte all'altra della bocca, con gli occhi che gli lacrimavano; finché, non potendone più, la sputò nel piatto imprecando: "Una palla di neve dipinta, perdio!"».

«Pollastri alla siciliana» in cui la ricchezza degli ingredienti è pari alla cura della preparazione: «Fiambate (= dal francese flamber: scottare, esporre alla fiamma), spiluccate e sventrate due o tre belli pollastri, levategli l'osso del petto, riempiteli con ragù crudo d'animelle; cuciteli, trussateli (= incosciateli, dal francese *trousser*) colle zampe dentro il corpo infilate sotto le cosce, metteteli in una cazzarola con una fetta di limone senza scorza sopra il petto, fette di lardo sotto e sopra, una fetta di prosciutto, un mazzetto d'erbe diverse, due scalogne, poco sale, pepe sano, poco brodo, mezzo bicchiere di vino di Sciampagna o altro vino bianco consumato per metà; coprite con un foglio di carta, fate cuocere con fuoco sotto e sopra. Quando saranno cotti, scaldateli, scuociteli, poneteli sul piatto, guarniteli di pomodoro di Sicilia ripieni e serviteli con sopra una salsa al culi di pomodoro».

«Cappone di galera (= vivanda così denominata perché originariamente confezionata a bordo delle galee) alla siciliana». (da qui il cappon magro tuttora tipico della cucina ligure di magro per la notte della vigilia di Natale) «Intingete un poco nove preselle maiorchine (= frisole di Maiorca fresche) nel vino di Malaga, indi aggiustatele sopra il piatto che dovete servire, fateci sopra una bella decorazione con filetti di alici e di tarantello (= sorta di salame fatto con la pancia del tonno) ben dissalato, capperi, cedrioletti, olive disossate, gamberelli e calamaretti fritti, ostriche imbianchite nella loro acqua e qualche filetto di linguattola frita, che il piatto sia ben guarnito e pieno. Nel momento di servire versateci sopra una salsa come segue: pestate assai fini due onces di pistacchi ben verdi e pelati, stemperateli poscia con olio fino, aceto di dragoncello o altro aceto, sale, pepe schiacciato, e passate al setaccio».

da F. Leonardi, *L'Apicio moderno*, Roma, Giunchi, 1808

Il timballo di maccheroni del Gattopardo

Ingredienti: 400 ml sugo di carne, va bene l'estratto, 1/2 pollo, lessato, 100 g funghi freschi o surgelati, 100 g fegatini di pollo, 200 g prosciutto cotto tagliato a striscioline, 100 g di salsiccia, 120 g pisellini lessati al dente, burro, 500 g maccheroni, parmigiano grattugiato, 3 uova sode a fette, sale e pepe, un tartufo nero. Per la pasta frolla: 400 g di farina, 200 g di zucchero, 200 g di burro a temperatura ambiente, sale e cannella un pizzico, 4 tuorli d'uovo. Per la crema pasticcera: 3 cucchiaini di zucchero, 3 tuorli d'uovo, 2 cucchiaini di farina, sale e cannella, un pizzico, 1/2 litro di latte.

E. Carcano, *A tavola con l'Aristocrazia siciliana*

Scriva il padre cellerario don Raffaele Leva: «per le sorbette fatte per quattro reverendissimi mons. Vescovi, nobiltà, professori ed altri, cioè: rotoli 10 di festuca, rotoli sette di mandorle, rotulo uno di zucca candida, paia novanta ova, sei alvaretti di conserva, rotuli due e 25 di caffè, rotuli due di cannella: e poi zuccaro, cioccolato e caffè per la celleraria. I maestri sorbettiera confezionarono 1281 quartucci 400 per 4 reverentissimi, come pure per n.4 serate. E poi rotoli tre di caracca, vaniglia, cedro ed altro. E poi per straordinario: cioè zuccaro pre la venuta dei padri reverendi con altri due abati e diversi trattamenti fatti in sua camera. Cannella e cioccolato alli maestri sorbettieri per il *desser* fatto ed altro in occorrenza del pranzo dato a Mons. Vescovo per il Pontificale tenuto nel giorno del S. Chiodo e ad altri nobili e per altri servizi prestati a causa di detto pranzo: n.3 giovani che faticarono giorni 5 per detta causa»

da Guglielmo Policastro, *Memorie Benedettine: La caratteristica festa del Santo Chiodo*, "Il popolo di Sicilia", 7 agosto 1938

La «caponata», che presenta tre differenti stadi di preparazione. All'origine è un'insalata di polipetti, sedano, melanzane, sugo di pomodoro in agrodolce. Ma si possono aggiungere capperi, olive, bottarga, pesce spada, aragosta, carciofi, punte di asparagi. E se la si vuole ancora più opulenta, si copre il tutto con la salsa di San Bernardo (così detta dal convento di Catania) a base di cioccolato amara, mandorle tostate, zucchero: per finire, una decorazione di uova sode, code di gamberi, olive farcite. Piatto barocco, denso di sovrapposti sapori, tipico di una cucina esuberante, decisamente inadatta a qualunque tipo di dieta, ma trionfo dei buongustai e di chi giustamente sostiene che a tavola l'occhio vuole la sua parte: qui l'occhio, prima ancora del palato, ha di che esaltarsi.

Appendice II

Presso l'Archivio di Stato di Catania, Fondo Carcaci, Vol.176., Fasc. Duchessa Fernanda, abbiamo trovato appunti manoscritti tratti dalla documentazione e relativi alla vita della duchessa Fernanda, elaborati ad opera probabilmente del Duca Francesco Paternò (1893-1980). Si tratta di uno squarcio di vita familiare di questa famiglia alla metà dell'Ottocento, che riveste certamente un particolare interesse per il tema di questa tesi. Ne abbiamo tratto una scheda riassuntiva.

«Fernanda trovò in casa del marito un ambiente severo, improntato a costumi tramontati, ma non certo privo di dignità. Gli sposi abitarono in un quartiere separato del palazzo ma facevano vita comune con la Duchessa madre e il Duca don Ciccio.

Pare che a quel tempo, i pasti secondari della giornata fossero presi singolarmente o a piccoli gruppi e serviti su una tavola improvvisata in questo o quel salotto: ma verso l'imbrunire tutta la famiglia si riuniva per il pranzo principale della giornata.

Poco prima dell'ora fissata, ognuno dalle proprie camere, raggiungeva il salotto della Duchessa Madre; all'ora stabilita sopraggiungeva il maestro di casa seguito da due paggi che, secondo l'uso del tempo, andavano aprendo a due battenti le varie porte che si dovevano attraversare.

All'annuncio la vecchia nonna prendeva il braccio del figlio Duca e s'incamminava, seguita dagli altri commensali: si trattava di fare una piccola passeggiata, perché il salone della nonna era all'angolo di piazza Manganelli con la via dei Quattro Canti, mentre la sala da pranzo era all'angolo diametralmente opposto, fra via Etnea e via Carcaci. (La passeggiata era di un centinaio di metri. Il grande salone ottagonale aveva un diametro di circa 15 metri).

Apriva la marcia il maestro di casa e chiudevano i due paggi che andavano richiudendo le porte che avevano aperte sul venire.

Il piccolo corteo attraversava un paio di saloni (allora detti prima e seconda anticamera), poi la vastissima sala d'entrata, ch'era detta la piaggeria [...], poi, dopo un'altra serie di sale e salotti, si giungeva nella sala da pranzo che dava per un balcone sulla via Etnea e per due sulla via Carcaci. La sala era tutta affrescata a paesaggi.

Giunti che erano in questo accogliente salone, la lunga tavola apparecchiata appariva nello scintillio dei cristalli e degli argenti al chiarore dei doppiieri già accesi.

La candida tovaglia di tela damascata di Fiandra scendeva, com'era costume, fino a terra.

Da quel che si può dedurre dai libri di conti rimastici, i servizi da tavola erano di terraglia inglese; ancora ci sono in casa dei pochi resti di un delizioso servizio di Davenport, di terraglia color crema, con una ghirlandina di foglioline lilla, e di un altro servizio più colorato, ad imitazione delle cineserie della Compagnie des Indes; invece un numeroso e bellissimo servizio del Giappone, dei primi del

Settecento, e un altro di vecchia Parigi, stile Restauration, ad uccelli variopinti a larghe dorature, doveva esser riservato alle speciali ricorrenze, visto che ne rimanevano ancora cospicue quantità che vennero divise in due parti nel 1856; in quanto ai bicchieri, probabilmente non venivano usati tutti i giorni, quelli preziosi, intagliati a punta di diamante, come gemme, che il Duca Mario nel suo breve regno forse fece venire dalla fabbrica di Saint-Louis, e che ancora rimangono in piccolo numero; comunque possiamo star certi che anche la cristalleria era dignitosa al pari di tutto il resto.

Intorno alla tavola imbandita, gli altri due paggi più vecchi erano in attesa dietro le poltrone dei capotavola; se i commensali erano numerosi, venivano anche in aiuto i quattro staffieri.

Sopraggiungevano i signori: il Duca accompagnava la vecchia madre al suo posto, che dava le spalle alla finestra della via Etnea, ed egli si avviava al proprio, all'estremità opposta. Gli altri familiari prendevano il posto loro assegnato; se c'era un sacerdote, egli sedeva alla destra della Duchessa, prima d'ogni altro, si fosse anche trattato del Principe di Satriano, luogotenente del Re, che, giunto a capo delle truppe vittoriose nell'aprile 1849, fu lungamente ospitato in casa.

La mensa patriarcale, in quel tempo, era ancora nobilitata dal cerimoniale dei tempi passati.

Il Duca, all'un capo della tavola, la sua vecchia madre all'altra estremità; essa era servita prima d'ogni altro; ma quando al pranzo assisteva il suo cappellano o un altro sacerdote, costui aveva la precedenza su tutti. Quando mancava un sacerdote, allora era il Duca stesso che implorava la benedizione divina: [...]. Le limpide armoniose parole venivano comprese da tutti.

Dopo questi solenni convegni, la più serena amabilità s'intrecciava nelle conversazioni. L'educazione esigeva che non si toccassero in quell'ora argomenti troppo gravi, che si bandissero, per riguardo alla gioventù che assisteva, i propositi men che onesti, che non si facessero osservazioni sgradevoli per i presenti, e tanto meno sugli assenti. Le pietanze che venivano servite erano certamente di buona e sana qualità, ma, nella via ordinaria, non eran di certo stravaganti o lussuose. Quasi ogni cibo proveniva dalla campagna, ed era un frutto della stagione...

A chi considerasse con la mentalità di oggi il cerimoniale che abbiamo descritto, esso apparirebbe esagerato, ostentato, vano... Invece esso conteneva molta sapienza, di quella sapienza che fu follia sradicare e distruggere. Non si trattava di fasto e di vanità, ma era l'espressione di una dignità di vita, oggi sconosciuta. [...] La servitù numerosa non era frutto d'orgoglio, ma di carità. Le case vaste com'erano allora, fatte non solo per ospitare numerosa famiglia, ma fatte pure perché tale famiglia ne facesse centro di vita comune e di lavoro, le case vaste, dicevamo, avevano naturalmente bisogno di adeguato personale che le tenesse in ordine; moltiplicare, in modo ragionevole, la servitù, era lo stesso che alleviare la fatica ad ognuno...

In quest'ambiente dignitoso, piuttosto che severo, regnava, con la gentilezza, la letizia; il numero delle portate serviva, più che a nutrire il commensale, a prolungare quell'ora di riposo e di sana giocondità, nella quale era, direi quasi, un

obbligo scacciare da sé le cure, i neri pensieri, gli affanni della giornata, per respirare un'aria benefica di familiare affetto.

Molto spesso, gli amici più intimi della casa erano invitati a partecipare alla riunione [...]. E' inutile dire che alla mensa del Duca Francesco non potevano essere accolte se non persone di alte doti morali e intellettuali, le quali contribuivano opportunamente a rendere più interessanti quei raduni con la loro varia conversazione.

[segue elenco dei commensali]

Terminato il pranzo, la compagnia passava in una delle sale di conversazione; i bambini salutavano e andavano a letto, accompagnati dalle loro governanti, e gli ospiti si intrattenevano ancora, non certamente a lungo, a meno che il Duca non si ponesse al pianoforte a interpretare questa o quella delle celebri composizioni che in anni mandarono in visibilio le folle europee. Come ci lasciò detto Ninetta (musicista ella stessa), e come è fama generale, il Duca era un pianista e un compositore di gusto squisito».

BIBLIOGRAFIA E FONTI

Agati Salvatore, *Horatio Nelson*, Catania, 2006.

Ago Renata, *La feudalità in età moderna*, Bari, 1994.

Agulhon Maurice, *Introduzione. La sociabilità, la sociologia e la storia*, in *Il salotto, il circolo e il caffè. I luoghi della sociabilità nella Francia borghese (1810-1848)*, Roma, 1993.

Agulhon Maurice., *Il salotto il circolo e il caffè. I luoghi della sociabilità nella Francia borghese (1810-1848)*, Roma, 1993.

Ajello Raffaele, *Dalla repubblica dei togati alla repubblica dei notabili*, Firenze, 1978.

Alliata Francesco, *Il palazzo Alliata ed io, suo figlio*, in «Le dimore storiche», XXI – 3, 2006 e XXIII – 2/3, 2007.

Alliata Francesco, *Nascita ed evoluzione del gelato*, in *La neve degli Iblei. Piacere della mensa e rimedio dei malanni*, Italia Nostra Siracusa, 2001.

Alvarez-Osorio Alvarino Antonio, *Corte y cortesanos en la Monarquía de España*, in G. Patrizi e A. Quondam, a cura di, *Educare il corpo, educare la parola*, Roma, 1998, pp. 297-365.

Amico Vito, *Dizionario topografico della Sicilia*, tradotto e annotato da Gioacchino Di Marzo, 2 volumi, Palermo. 1855-1856.

Amoroso Francesca, *Travels in the two Sicilies. Henry Swinburne alla scoperta della Sicilia*, in «LC. Rivista online del dipartimento di Letterature e Culture Europee», anno I, num. 0, 2007, Università di Palermo.

Anatra Bruno, *Corona e ceti privilegiati nella Sardegna spagnola*, in Anatra B., Puddu R., Serri G., a cura di, *Problemi di storia della Sardegna spagnola*, Cagliari, 1975.

Angiolini Franco, *I cavalieri e il principe. L'Ordine di Santo Stefano e la società toscana in età moderna*, Firenze, 1996.

Angiolini Franco, *Les noblesses italiennes a l'époque moderne. Approches et interpretations*, in «Revue d'histoire moderne et contemporaine», 1998, 45-1, pp. 66-88.

Anonimo Meridionale, *Due libri di cucina*, Ingemar Bolstrom ed., Stoccolma, 1985.

Archivio di Stato Catania (A.S.CT.), *Fondo Notarile*, II vers., notaio M. Maugeri, vol. 602.

Archivio di Stato Catania, *Fondo Carcaci*, Vol.176, Fasc. Duchessa Fernanda.

Archivio di Stato CT., *Fondo Notarile*, II vers., notaio Santoro Amico, vol. 1424, 18/4/1749; notaio P. Ingarsia, *idem*, 15/2/1749.

Archivio di Stato PA, *Fondo Trabia*, vol. 779, fasc. XI, XII e XIII.

Archivio di Stato Palermo, *Fondo Trabia*, vol. 779, fasc. II.

Arnolfini Giovanni Attilio, *Giornale di viaggio e quesiti sull'economia siciliana (1768)*, Caltanissetta-Roma, 1962.

Asch Ronald G. - Birke Adolf M. (eds.), *Princes, Patronage and the Nobility: the Court at the Beginning of the Modern Age c. 1450-1650*, Oxford, 1991.

Assunto Rosario, *Il giardino come filosofia della natura e della storia*, in *Il giardino come labirinto della Storia*.

Aymard Maurice, *Nourriture et consommation en Sicile entre XIVe et XVIIIe siècle*, in «Annales Économies Sociétés Civilisations», 2-3, 1975 (si trova anche sul sito web Mediterraneanaricrchestoriche).

Aymard Maurice, *Une famille de l'aristocratie sicilienne aux XVIe et XVIIe siècles: les ducs de Terranova. Un bel exemple d'ascension seigneurial*, in «Revue historique», CCXLVII (1972) pp. 29-66.

Barbera Azzarello Maria, *Vediamoci al circolo, i circoli ricreativi di Palermo, 1759-1915*, prefazione di Giuseppe Barbera Azzarello, Palermo, 2003.

Barberis Walter, *Le armi del Principe. La tradizione militare sabauda. Continuità aristocratica e tradizione militare nel Piemonte sabauda*, Torino, 1988;

Basile Fabio - Magnano di San Lio Eugenio, *Orti e giardini dell'aristocrazia catanese*, Messina, 1996.

Benigno Francesco, *Aristocrazia e stato in Sicilia all'epoca di Filippo III*, in M. A. Visceglia, a cura di, *Signori, patrizi, cavalieri nell'età moderna*, Roma-Bari, 1992.

Benigno Francesco, *Produzione e mercato*, in *Ultra Pharus*, Roma, 2001.

Bertelli Sergio e Giuliano Crifò, a cura di, *Rituale cerimoniale etichetta*, Milano, 1985.

Biagioli Giuliana, *Produzione e commercio del vino in Italia: problemi storici e storiografici tra fine Settecento e metà Ottocento*, in «Actas del I Simposio de la Asociación Internacional de Historia y Civilización de la Vid y el Vino», El Puerto de Santa Maria, 2002, pp. 987-1000.

Bizzocchi Roberto, *Cicisbei. Morale privata e identità nazionale in Italia*, Roma-Bari, 2008.

Blunt Anthony, *Sicilian baroque*, London, 1968

Bois Guy, *Crise du féodalisme*, Paris, 1976.

Bonfiglio Aldo, *Storia della Massoneria in Sicilia dal 1750 al 1800*, in «De hominis dignitate», n. 4, rivista ufficiale della Gran Loggia Regolare d'Italia, consultabile nel sito www.soham135.it/.

Boraso Flavio e Zanetta Gian Paolo, *Vita da re - Arte e Cucina di Casa Savoia*, Cavallermaggiore, 2002.

Boscarino Salvatore, *Sicilia Barocca. Architettura e città (1610-1760)*, Roma 1981 (e 1997, a cura di M. R. Nobile).

Braudel Fernand, a cura di, *Problemi di metodo storico. Antologia delle "Annales"*, Bari, 1981.

Braudel Fernand, *Civiltà materiale, economia e capitalismo (secoli XV-XVIII)*, 3 voll., Torino, 1982.

Bresc Henri, *I giardini di Palermo (1290-1460)*, Palermo, 2004.

Bresc Henri, *La cucina e la tradizione araba*, in *Palermo 1070-1492. Mosaico di popoli, nazione ribelle: l'origine dell'identità siciliana*, Catanzaro 1966.

Bresc Henri, *L'itinerario del giardino mediterraneo medioevale dall'Egitto alla Sicilia alla provenza*, in *Il giardino come labirinto della storia*, pp. 29-32.

Brillat-Savarin Jean Anthelme, *Physiologie du Goût, ou Méditations de Gastronomie Transcendante ; ouvrage théorique, historique et à l'ordre du jour, dédié aux Gastronomes parisiens, par un Professeur, membre de plusieurs sociétés littéraires et savantes*, edito per la prima volta nel 1821 [disponibile nell'edizione in due volumi, 1838-1869, anche in web, Google Libri - <http://books.google.it/>]

Cabibbo Sara - Marilena Modica, *La Santa dei Tomasi. Storia di suor Maria Crocifissa (1645-1699)*, Torino, 1989.

Calabrese Maria Concetta, *Da 'casa magnatizia' a Facoltà di Scienze Politiche*, in M. C. Calabrese, Giuseppe Pagnano, Luisa Paladino, *Palazzo Pedagoggi*, Catania, 2005.

Calabrese Maria Concetta, *Devozione e potere in Sicilia in età moderna: il caso Biscari*, in in AA.VV., *Nobleza hispana, Nobleza cristiana. La Orden de San Juan*, Colección Temas IULCE-UAM, Madrid, 2009.

Calabrese Maria Concetta, *I Paternò di Raddusa. Patrimonio, lignaggio, matrimoni (secc. XVI-XVIII)*, Milano, 2002. Calabrese Maria Concetta, *Una storia di famiglia. I Mauro di Messina*, Catania, 2007.

Calvete de Estrella Juan Christóval, *El felicísimo viaje del muy alto y muy poderoso príncipe do Calvete de Estrella*, estudios introductorios de José Luis Gonzalo Sánchez-Molero et alii, edición de Paloma Cuenca, Madrid, Sociedad Estatal para la Conmemoración de los Centenarios de Felipe II y Carlos V, 2001.

Campione P., *Una città in movimento*, in Lina Scalisi, Domenico Ligresti, Pinella Di Gregorio, *Agira tra XVI e XIX secolo*, 2 voll., Caltanissetta-Roma, 2004. pp. 271-335.

Cancila Rossella, *Gli occhi del principe. Castelvetro: uno stato feudale nella Sicilia moderna*, Roma, 2007.

Cavalcanti Ippolito, duca di Buonvicino, *La Cucina Teorico Pratica*, a cura di Jeremy Parzen. Con una scelta di ricette per la tavola moderna a cura di Stefania Barzini, Milano, 2002.

Cerimoniaro ò vero trattato di cerimonie ad uso della compagnia delli Bianchi della città di Catania”, ms., Archivio dell'Arciconfraternita dei Bianchi di Catania.

Cernigliaro Aurelio, *Sovranità e feudo nel regno di Napoli (1505-1557)*, 2 voll., Napoli, 1984.

Condorelli Stefano, *Sviluppi e tendenze dell'economia catanese (secoli XVII-XVIII)*, in *Storia di Catania*, vol. II, *L'identità urbana dall'antichità al Settecento*, a c. di Lina Scalisi, pp. 245-282.

Consolo V. - Mozzillo A. - Kanceff E. - Ganci M. - Sciolla G. C., *La Sicilia dei grandi viaggiatori*, Palermo 1988.

Contarino Rosario, *La Catania dei viaggiatori di fine Settecento tra passeggiate archeologiche e naturalistiche e i progressi del sapere*, in *Viaggio in Sicilia* cit., pp. 117-137.

Corrado Vincenzo, *Il Cuoco galante*, 2007 (rist. anast. dell'edizione del 1786).

Costanzo Francesco, *Il principe sconosciuto*, Catania, s.d.

Coyer Gabriel-François, *La noblesse commerçante*, Paris 1756.

Cremonini Cinzia, a cura di, *Titolati, cadetti e parvenus. Il caso lombardo tra Antico Regime e Rivoluzione Francese*, in «Cheiron», 29 (1998).

Dean T., *Le Corti. Un problema storiografico*, in G. Chittolini - A. Molho - P. Schiera, a cura di, *Origini dello Stato. Processi di formazione statale in Italia*, Bologna, 1994.

Dewald Jonathan, *La nobiltà europea in età moderna*, Torino 2001.

Di Marzo Gioacchino, *I manoscritti della Biblioteca comunale di Palermo*, vol. I, Palermo, 1878.

Di Matteo Salvo, *Viaggiatori stranieri in Sicilia dagli Arabi alla seconda metà del XX secolo. Repertorio, Analisi, Bibliografia*, 3 voll., Palermo, 1999.

Di Napoli Federico, principe di Resuttano, *Noi il Padrone*, a cura di Orazio Cancila, Palermo, 1982.

Di Vita Daniela, tesi di laurea, Facoltà di Architettura, Palermo A.A. 1999-2000.

Donati Claudio, *l'idea di nobiltà in Italia, Secoli XIV-XVIII*, Roma-Bari, 1988.

Donati Claudio, *The Italian nobilities 1600-1800*, in *The European nobilities in the Seventeenth and Eighteenth centuries*, vol. I, *Western Europe*, edited by H. M. Scott, London-New York, 1995, pp. 237-268.

Dryden John jr., *Un viaggio in Sicilia e a Malta nel 1700-1701*, a cura di Rosario Portale, Agorà, Catania, 1999.

Duesenberry J. S., *Reddito, risparmio e teoria del comportamento del consumatore*, Milano, 1969.

Emanuele e Gaetani Francesco Maria, marchese di Villabianca, *Biblioteca Sicula, sive De scriptoribus Siculis*, 2 Vol., Palermo 1707-1714.

Emanuele e Gaetani Francesco Maria, marchese di Villabianca, *Della Sicilia ricercata nelle cose più memorabili*, 2 Vol., Palermo 1742-1743

Emanuele e Gaetani Francesco Maria, marchese di Villabianca, *Diarii delle cose occorse nella città di Palermo dal 1561 al 1743*, in G. Di Marzo (ed.), "Biblioteca storica e letteraria di Sicilia", vol. XXVIII.

Emanuele e Gaetani Francesco Maria, marchese di Villabianca, *Notizie storiche intorno agli antichi uffizii del regno di Sicilia*.

Evans R. J. W., *Felix Austria. L'ascesa della monarchia asburgica (1550-1700)*, Bologna 1981.

Falzone Gaetano, *La Sicilia fra il Sette e l'Ottocento*, Palermo 1965.

Falzone Gaetano, *Viaggiatori stranieri in Sicilia tra il '700 e l'800*, Palermo, 1963.

Fantin Maddalena, *Dal cioccolato alla melanzana: il ruolo del cibo nelle letterature femminili ispanoamericana e indoinglese*, tesi di dottorato, Università di Bologna, a.a. 2003-2004, nel sito <http://www.tesionline.it/>

Flandrin Jean-Louis, nel sito web *Histoire du goût*, www.lemangeur-ocha.com/histoire-du-gout.html.

Fosi Irene, *All'ombra dei Barberini: fedeltà e servizio nella Roma barocca*, Roma, 1997.

Galasso Giuseppe, *Economia e società nella Calabria del Cinquecento*, Napoli, 1967.

Gallo Francesca, *L'alba dei gattopardi. La formazione della classe dirigente nella Sicilia austriaca (1719-1734)*, Roma, 1996.

Ganapini L., voce *alimentazione* sul sito web «Dizionario di Storiografia».

Giarrizzo Giuseppe, a cura di, *La Sicilia dei terremoti. Lunga durata e dinamiche sociali*, Catania 1996

Giarrizzo Giuseppe, a cura di, *Riformatori antiche repubbliche, dei ducati, dello Stato pontificio*, in G. Giarrizzo, G. F. Torcellan e F. Venturi, *Illuministi italiani*, tomo VII, Milano-Napoli, 1965.

Giarrizzo Giuseppe, *Appunti per la storia culturale della Sicilia settecentesca*, in «Rivista Storica Italiana», anno LXXIX, fasc. III, 1967.

Giarrizzo Giuseppe, *Cultura e economia nella Sicilia del '700*, Caltanissetta-Roma, 1992.

Giarrizzo Giuseppe, *Il cavaliere giostrante*, Catania, 1998

Giarrizzo Giuseppe, *Il giardino itinerario delle passioni: le ville Branciforti nel XVII secolo*, in *Il giardino come labirinto della storia*, Palermo, 1987, pp. 86-90

Giarrizzo Giuseppe, *La Sicilia dal Cinquecento all'unità d'Italia*, in G. Giarrizzo e V. D'Alessandro, *La Sicilia dal Vespro all'unità d'Italia*, vol. XVI della *Storia d'Italia*, diretta da G. Galasso, Torino, 1989.

Giarrizzo Giuseppe, *Massoneria e illuminismo nell'Europa del Settecento*, Venezia, 1992.

Giuffrè M., Neil E. H., Nobile M. R., *La Sicilia*, in *Storia dell'architettura italiana. Il Settecento*, a cura di G. Curcio e E. Kieven, Milano, 2000.

Goethe Johann Wolfgang, *Viaggio in Sicilia*, Promolibri, Palermo, 2008.

Guadalupi Gianni, *ANTICHI STATI. Regno delle Due Sicilie VI Sicilia di là dal Faro*, Franco Maria Ricci.

Gugliuzzo Carmelina, *Annessi e connessi. Forme di sociabilità a Malta fra Sette e Ottocento*, tesi di dottorato, Università di Messina (2006).

Gugliuzzo Carmelina, *Dal quotidiano al politico nel Mediterraneo. Forme e spazi della sociabilità maltese in età moderna*, Roma, 2007.

Houel J., *Voyage pittoresque des isles de Sicile, de Malte et de Lipari*, voll. 4, Paris 1782.

<http://alimentazione.medialighieri.it/storia.htm>.

<http://www.emmeti.it/Cucina/Sicilia/Storia/Sicilia.ART.90.it>.

Iachello Enrico, *I saperi della città. Storia e città nell'età moderna*, Palermo, 2006.

Iachello Enrico, *Il territorio della Sicilia e le sue rappresentazioni*, Acireale-Roma, 2010.

Iachello Enrico, *Immagini della città. Idee della città. Città nella Sicilia (XVIII-XIX secolo)*, Catania, 1999.

Iolanda Lima Antonietta, *Palermo*, «Il Mediterraneo», suppl. al n.10-dic.1971.

Jesi F., *Mitologie intorno all'illuminismo*, Milano, 1972.

Kanceff Emanuele e Rampone Roberta, a cura di, *Viaggio nel Sud I. Viaggiatori stranieri in Sicilia*, Prefazione di Leonardo Sciascia, Génève, 1992.

Kula Witold, *Teoria economica del sistema feudale*, Torino, 1970.

Labatut J. P., *Le nobiltà europee dal XV al XVIII secolo*, Bologna, 1999.

Latini Antonio, *Lo scalco alla Moderna*, Napoli, 1692. Vedi scheda relativa sul sito web [Taccuini storici.it](http://Taccuini.storici.it) *Rivista multimediale di alimentazione e tradizioni*.

Laudani Simona, *Lo Stato del Principe. I Moncada e i loro territori*, Caltanissetta-Roma, 2008.

Le Duc Viollet, *Lettres sur la Sicile*, trad. it. a cura di V. Frosini, Palermo, 1972.

Leonardi F., *L'Apicio moderno*, Roma, 1808.

Leti Gregorio, *Il cerimoniale storico, e politico*, Amsterdam, 1685.

Levati S., *Negoziare e nobiltà tra dibattito culturale e prassi comportamentale: il caso lombardo*, in *Modelli da imitare, modelli da evitare* (http://www.storia.unipi.it/convegni/modelli/index_file/doc/LEVATI.doc).

Ligresti Domenico, *Cavaliere giostrante e cavaliere combattente. L'armi della nobiltà nella Sicilia degli Austrias*, in AA.VV., *Nobleza hispana, Nobleza cristiana. La Orden de San Juan*, Madrid 2009, pp. 53-111.

Ligresti Domenico, *Cerimonie e cerimoniali nella Sicilia spagnola*, in *Studi in memoria di Cesare Mozzarelli*, Milano, 2008, pp. 484-514.

Ligresti Domenico, *Dinamiche demografiche nella Sicilia moderna*, Milano, 2002.

Ligresti Domenico, *Feudatari e patrizi nella Sicilia moderna (secoli XVI-XVII)*, Catania, 1992.

Ligresti Domenico, *La biblioteca del principe di Biscari*, Catania, 1978.

Ligresti Domenico, *La nobiltà "doviziosa" nei secoli XV e XVI*, in *Élites e potere in Sicilia*, (a cura di F. Benigno e di C. Torrisi), Roma, 1995, pp. 47-62.

Ligresti Domenico, *Le piccole corti aristocratiche nella Sicilia 'spagnola'*, in *Espacios de poder: Cortes, Ciudades y Villas (sec. XVI – XVIII)*, ed. Jesús Bravo, vol. I, Madrid 2002, pp. 231-247.

Ligresti Domenico, *Sicilia aperta. Mobilità di uomini e idee (secoli XVI-XVII)*, Palermo, 2006.

Ligresti Domenico, *Terremoto e società in Sicilia (1501-1800)*, Catania 1992.

Livi Bacci Massimo, *Popolazione e alimentazione. Saggio sulla storia demografica europea*, Bologna 1987.

Lombardo Luigi, in *La via del dolce fra Malta e la Sicilia*, Siracusa, 2007.

Mancini F., *Feste apparati e spettacoli teatrali*, in *Storia di Napoli*, vol. IV (1970), pp. 1157 sgg.; vol. VIII (1971), pp. 651 sgg.; vol. IX, pp. 747 sgg.

Marceca Michele, *Libro di secreti per fare cose dolci di varii modi*, ms. conservato presso la Biblioteca Nazionale di Malta a La Valletta. pubblicato nel volume *La via del dolce fra Malta e Sicilia, il ricettario di Michele Marceca (1748)*, a cura di Marco Goracci e Luigi Lombardo, Siracusa, 2007.

Maria Clara Ruggeri Tricoli, *Introduzione*, in Francesco Maria Emanuele e Gaetani, marchese di Villabianca, *Le feste reali in Sicilia nel secolo XVII*, Palermo, 1991.

Martini Raffaele, *La Sicilia sotto gli Austriaci (1719-1734)*, Palermo, 1907.

Mayer Arno J., *Il potere dell'ancien régime fino alla prima guerra mondiale*, Roma-Bari, 1999.

Militello Paolo, *Il ritratto della città: Palermo Messina e Catania nelle rappresentazioni cartografiche a stampa (XVI-XIX secolo)*, in *I saperi della città. Atti del Colloquio internazionale di Storia urbana*, a cura di Enrico Iachello, Palermo 2006, pp. 395-413.

Militello Paolo, *Ritratti di città in Sicilia e a Malta (XVI-XVII secolo)*, Palermo 2008.

Mingay G. E., *The Gentry. The Rise and Fall of a Ruling Class*, Londra 1976.

Mometto Piergiorgio, *La vita in villa*, in *Storia della cultura veneta, Il Settecento*, Vicenza, 1985, Vol. 5/1, p. 617.

Montanari Massimo, *La fame e l'abbondanza. Storia dell'alimentazione in Europa*, Roma-Bari 1993.

Montanari Massimo, *Nuovo convivio. Storia e coltura dei piaceri della tavola nell'età moderna*, Roma-Bari 1991.

Morreale Antonino, *Famiglie feudali nell'età moderna. I principi di Valguarnera*, Palermo, 1995.

Morreale Antonino, *La vite e il leone. Storia della Bagaria*, Roma, 1998.

Mozzarelli Cesare - Schiera Paolo, a cura di, *Patriziati e aristocrazie nobiliari. Ceti dominanti e organizzazione del potere nell'Italia centro-settentrionale dal XVI al XVIII secolo*, Trento, 1978.

Mozzarelli Cesare, *Principe e corte nella storiografia del Novecento*, in C. Mozzarelli - G. Olmi (a cura di.), *La corte nella cultura e nella storiografia: immagini e posizioni tra Otto e Novecento*, Roma 1983.

Musso P., *Ricette di cucina in una farmacopea del Cinquecento*, in *Parole da gustare. Consuetudini alimentari e saperi linguistici*, a cura di M. Castiglione e G. Rizzo, Atti del Convegno *Di mestiere faccio il linguista*, 2006.

Nascia Carlo, *Li quattro banchetti destinati per le quattro stagioni dell'anno opera di Carlo Nascia palermitano, cuoco maggiore dell'Altezza Serenissima di Vannuccio secondo Farnese, duca di Parma, Piacenza, Castro, ecc. custodito nella Biblioteca comunale di Palermo*.

Nicosia Filippo barone di S. Giaime e del Pozzo, *Il podere fruttifero e dilettevole*, in *Filippo Arena e la cultura scientifica del Settecento in Sicilia*, a cura di Ignazio Nigrelli, Palermo, 1991, pp.185-197.

Nicotra Rosario, *Le crisi demografiche nella Sicilia del Settecento*, Catania, 1983.

Piazza Stefano, *Architettura e nobiltà. I palazzi del Settecento a Palermo*, Palermo, 2005.

Pitrè Giuseppe, *Palermo nel Settecento*, S. Giovanni la Punta, 1993.

PolICASTRO Guglielmo, *Il Cicisbeismo in Sicilia*, in «L'ora di Palermo», n° 300, 17 dicembre 1942.

PolICASTRO Guglielmo, *Il seminario Arcivescovile*, 1949.

Precopi Lombardo Anna Maria, *I prodotti dei monsù*, sul sito <http://www.iprodottideimonsu.it/storia.html>.

Precopi Lombardo Anna Maria, *L'artigianato trapanese dal XIV al XIX secolo*, anche sul sito <http://www.trapaninostra.it/libri.html>.

Raffaele Silvana, Frasca Elena, Greco Alessandra, *Il sapore dell'antico. Regia custodia, grand tour...e altro nella Sicilia del Sette-Ottocento*, Catania, 2007.

Raffaele Silvana, *I luoghi della "sociabilità". Le "case di civile conversazione" nella Sicilia borbonica*, Catania, Annali della Facoltà di scienze della Formazione; n.2, 2003, pp. 205-234.

Raffaele Silvana, *Società e territorio: le Case di conversazione nell'area Iblea (secolo XIX)*, in *I segni della memoria*, a cura di S. Raffaele, CUECM, Catania, 2005, pp. 123-137;

Rao Annamaria, *Antiche storie e autentiche scritture. Prove di nobiltà a Napoli nel Settecento*, in M. A. Visceglia (a cura di), *Signori, patrizi, cavalieri*, Roma-Bari, 1992, pp. 279-308.

Rao Annamaria., *Napoli borbonica (1734-1860)*, in *Antichi Stati*, Collana diretta da Gianni Guadalupi, *Regno delle Due Sicilie*, tomo I, *Real Città di Napoli (1734-1860)*, Milano, 1996, pp. 13-39 .

Rapisarda Stefano - Spadaro Carmelo - Musso Pasquale, *Il "ricettario di cucina" di San Martino delle Scale (Palermo, biblioteca comunale, 3qqb151). Edizione e studio*, in «Centro di Studi Filologici e Linguistici Siciliani», 2007

Rapisarda Stefano - Spadaro Carmelo - Musso Pasquale, in «Bollettino del Centro di Studi filologici e linguistici siciliani», n° 25 (2007), pp. 243-321.

Riccobene Luigi, *Sicilia ed Europa dal 1700 al 1735*, Palermo, 1976 voll. 3.

Roche Daniel - Dann Otto - Boutry Philippe, *Sociabilità nobiliare, sociabilità borghese*, 1989.

Roche Daniel, *Storia delle cose banali. La nascita del consumo in Occidente*, Roma, 2002.

Romeo Rosario, *Risorgimento in Sicilia*, Bari, 1970.

Rovito Luigi, *Respubblica dei togati. Giuristi e società nella Napoli del Seicento*, Napoli, 1981.

Sabbatini Renzo, *Messina 1768. Le impressioni dell'economista lucchese Giovanni Attilio Arnolfini*, «Mediterranea», n. 3, (2005), pp. 99-118.

Salloum Habeeb, *Sicily*, in Weiss Adamson Melitta (ed.), *Regional Cuisines of Medieval Europe*, New York-London 2003, pp. 81-113.

Sánchez Márquez Javier, *Auge y promoción de un linaje siciliano al servicio de la Monarquía Católica: Los Reggio, principes de Campofiorito*, in AA.VV., *Nobleza hispana, Nobleza cristiana. La Orden de San Juan*, Colección Temas IULCE-UAM, Madrid 2009, pp. 977-1020.

Sante Lancerio sul sito <http://www.taccuinistorici.it/>.

Scinà Domenico, *Prospetto della storia letteraria di Sicilia nel secolo decimottavo*, Palermo, 1827.

Sciuti Russi Vittorio, *Astrea in Sicilia il ministero togato nella società siciliana dei secoli XVI e XVII*, Napoli, 1983.

Scuderi Luigi, *Uomini illustri catanesi del secolo XVIII*, Catania, 1881.

Sen Amartya, *Scelta, benessere, equità*, Bologna, 1986.

Signorotto Gianvittorio, *Milano spagnola. Guerra, istituzioni, uomini di governo (1635-1660)*, Milano, 2001.

Sindoni Angelo, *Chiesa e società in Sicilia e nel Mezzogiorno. Secoli XVII-XX*, Reggio Calabria, 1984.

Spadaccino Teresa, *Storie di famiglie nella Modica dell'Ottocento*, Modica, 2005.

Spagnoletti Angelantonio, *Stati, aristocrazie ed Ordine di Malta nell'Italia moderna*, Roma, 1988.

Stone Lawrence, *La crisi dell'aristocrazia inglese*, Torino, 1972.

Tedesco S., *Mangiare nella festa*, in «La Sicilia ritrovata - La Sicile retrouvée», numero monografico *Feste a tavola*, pp. 5-8.

Teresa Spadaccino, a cura di, *La Sicilia dei Marchesi e dei Monsù*, Palermo, 1992.

Tonelli Giovanna, *Ricchezza e consumo: il lusso di una famiglia nobile milanese nei primi anni dell'ottocento*, in «Mediterranea», dicembre 2007.

Topolski Jerzy, *La nascita del capitalismo in Europa. Crisi economica e accumulazione originaria fra XIV e XVII secolo*, Torino, 1979.

Trevor Roper Hugh, *Principi e artisti. Mecenate e ideologia alla Corte degli Asburgo (1517-1633)*, Torino, 1980.

Tricoli Giuseppe, *Conservazione baronale e sviluppo distorto della economia della Sicilia*, Palermo, 1987.

Tuzet Hélène, *Viaggiatori stranieri in Sicilia nel XVIII secolo*, Palermo, Sellerio, 1995.

Un secolo di moda femminile. Parigi (1794-1894), a cura di Antonino Buttitta e Alberto Abruzzese, Palermo, 2008.

Veblen Thorsteinn, *La teoria della classe agita*, Torino, 1971.

Verga Marcello, *Decadenza italiana e idea d'Europa (XVII-XVIII sec.)*, in «Storica», 22 (2002).

Verga Marcello, *La Sicilia dei grani*, Firenze, 1993.

Verga Marcello, *La Spagna e il paradigma della decadenza italiana fra Seicento e Settecento*, in A. Musi (a cura), *Alle origini di una nazione. Antispagnolismo e identità italiana*, vol. I, Milano, 2003.

Verga Marcello, *Lo Stato dei Notarbartolo duchi di Villarosa*, Pisa, 1979.

Viaggio nel Sud. Viaggiatori stranieri in Sicilia, Torino, 1992.

Villari R., *La Rivolta antispagnola a Napoli. Le origini (1585-1647)*, Bari, 1967.

Visceglia Maria Antonietta, a cura di, *Signori, patrizi, cavalieri nell'età moderna*, Roma-Bari, 1992.

Visceglia Maria Antonietta, *Il bisogno di eternità: i comportamenti aristocratici a Napoli in età moderna*, Napoli, 1988.

Visceglia Maria Antonietta, *La città rituale. Roma e le sue cerimonie in età moderna*, Roma, 2003.

von Platen A., *Diario siciliano*, Siracusa, 1992.

von Riedesel Johann Hermann, *Viaggio in Sicilia*, Introduzione di Mario Tropea, trad. di Giuseppina Christmann Scoglio, Caltanissetta, Edizioni Lussografica, 1997.

Witt R., *Recensione al libro Rituale cerimoniale etichetta*, cit., «L'Indice», n. 7 (1986).

Zgórnjak Marek, *Il conte Borch dalle 19 accademie e le sue "Lettres sur la Sicile" (1782)*, in «Archivio storico siciliano», serie IV, 20 (1994), pp. 231-246.

INDICE

PREMESSA	p. 5
CAPITOLO I. LA SOCIETÀ NOBILIARE IN ETÀ MODERNA. PROSPETTIVE STORIOGRAFICHE	
1.1. <i>La revisione del paradigma interpretativo</i>	p. 11
1.2. <i>I nuovi paradigmi: la Corte, la cerimonialità, i consumi di lusso</i>	p. 22
1.3. <i>La sociabilità è una categoria storiografica?</i>	p. 27
1.4. <i>Studi sulla nobiltà siciliana</i>	p. 30
CAPITOLO SECONDO. IL PROFILO GENERALE DEL CETO NOBILE NELLA SICILIA SETTECENTESCA	
2.1. <i>Chi sono e quanti sono?</i>	p. 38
CAPITOLO III. I LUOGHI DELLA SOCIABILITÀ	
3.1. <i>Le dimore nobiliari: architettura e modo di vita</i>	p. 51
3.2. <i>Le Ville e i giardini</i>	p. 58
3.3. <i>Il palazzo nella città feudale, simbolo e fonte del potere signorile, centro di coordinamento delle relazioni 'verticali' tra il signore e i vassalli</i>	p. 68
3.4. <i>Gli interni delle dimore nobiliari: arredi, mobili, tessuti.</i>	p. 72
CAPITOLO IV. IL CONVIVIO, GLI ALIMENTI, LA GASTRONOMIA	
4.1. <i>Il valore sociale del cibo</i>	p. 80
4.2. <i>Gli ambienti del cibo: preparazione e consumo</i>	p. 88
4.3. <i>L'alimentazione della nobiltà: legame col territorio e importazioni dall'estero</i>	p. 92
4.4. <i>La manipolazione degli alimenti: la gastronomia, 'arte' per i nobili</i>	p. 100
CAPITOLO V. I RITI DELLA SOCIABILITÀ. FESTE, BANCHETTI, INCONTRI	
5.1. <i>Rito, etichetta, buone maniere: la ritualità come 'descrittore' della società</i>	p. 117
5.2. <i>La festa in Sicilia</i>	p. 120
5.3. <i>Il gioco, la conversazione, la musica, i balli, i teatri</i>	p. 132
CAPITOLO VI. DICONO DI LORO: LE TESTIMONIANZE DEI VIAGGIATORI IN SICILIA	
p. 153	
APPENDICI	p. 182
BIBLIOGRAFIA E FONTI	p. 190
INDICE	p. 205

