

**DEL TRIGO A LOS AGRIOS,
DEL MERCADO INTERNACIONAL
AL MECADO NACIONAL: SICILIA
Y EL MEZZOGIORNO
(SIGLOS XVIII-XX)**

DEL TRIGO A LOS AGRIOS, DEL MERCADO INTERNACIONAL AL MERCADO NACIONAL: SICILIA Y EL MEZZOGIORNO (SIGLOS XVIII-XX)

Maurice Aymard

Maison des Sciences de l'Homme (París)

1. UNA ESTRUCTURA DE LARGA DURACION

La Sicilia de la segunda mitad del siglo XVIII comparte con el resto del Mezzogiorno italiano un conjunto de características comunes, las cuales nos remiten a la vez a la geografía y a la historia. El desarrollo de los cultivos "mediterráneos" clásicos (trigo y vino, aceite y frutas) se sitúa dentro del marco de una división interregional del trabajo a escala de la península italiana, que se fue perfilando y consolidando a partir de los siglos XII y XIII, y que marcó de forma duradera y profunda su economía y su sociedad.

En esa época el comercio exterior de Sicilia estaba dominado por las exportaciones de productos agrícolas, mientras que los productos manufacturados (textiles y metales) y las mercancías coloniales (azúcar, café, etc...) representaban las importaciones más importantes. Unos y otros se reservaban para la clientela acomodada de las ciudades. Desde la perspectiva de la balanza de pagos, la dependencia con respecto a las economías extranjeras dominantes es particularmente sensible en tres aspectos complementarios entre sí: a) el marco

comercial, b) el crédito (a la producción agrícola, al consumo de las clases privilegiadas y al Estado) y c) los servicios (fletes marítimos y seguros).

Esta estructura multiseccional sufre entre los siglos XVII y XVIII tres grandes inflexiones:

1. La influencia creciente, a partir de la segunda mitad del siglo XVII, de las nuevas potencias comerciales -Inglaterra, Holanda, Francia, Austria- en perjuicio de las antiguas -Venecia, Génova, Livorno, Barcelona y Valencia-.

2. Las transformaciones en la producción y, más aún, en las exportaciones agrícolas, bajo la triple presión de la demanda interna (en alza por el aumento de la población consumidora de trigo), de la competencia exterior (Mediterráneo, América y Extremo Oriente) y de los cambios en la demanda internacional, cuyo mejor ejemplo es el de los agrios.

3. La inclusión del Mezzogiorno en nuevas estructuras estatales que, en primer lugar, acarrea su anexión al estado independiente del Reino de Nápoles (1735), después de las Dos Sicilias y, posteriormente, su integración en el nuevo estado italiano (1860). Ambos estados intentan poner en marcha unas reformas fiscales, aduaneras y territoriales que tendrán un impacto directo o indirecto sobre la agricultura y la sociedad rural.

2. PRODUCCION Y EXPORTACIONES AGRICOLAS: CLASIFICACION, CONTINUIDAD, CAMBIOS

Los productos agrícolas exportados se dividen en tres categorías principales, que corresponden a tres tipos diferentes de agricultura, como lo muestra claramente el inventario que realizó para Sicilia en 1768 el Cónsul de Toscana en Palermo¹:

¹ ARNOLFINI, G. A.: *Giornale di viaggio e quesiti sull'economia siciliana* (1768), a cura di Carmelo Trasselli, Cattanisetta-Roma, 1962.

a) Productos de recolección y caza, silvestres, o de atención esporádica (aunque para su producción pudieran plantarse o seleccionarse algunas especies de árboles), productos de las tierras sin cultivar: barrilla, maná y cantáridas de los fresnos, corcho, zumaque y algarrobas, regaliz, pelo de liebre y conejo, etc.

b) Productos de la agricultura extensiva llamada “a grano e erba”, asociando a los cereales la ganadería en las barbecheras. Es decir, por un lado trigo, cebada y legumbres (habas, garbanzos, lentejas), y por otro pieles, sebo grasas animales, y quesos.

c) Productos de una agricultura más intensiva, esencialmente arbustiva. En primer lugar el vino (con el vinagre, los aguardientes y los posos tártaros de los toneles), el aceite de oliva y la seda; seguidos por los frutos secos como las almendras, los pistachos, las pasas y las avellanas. Por último los agrios, cuya producción para la exportación estaba todavía en sus comienzos, salvo los limones, y los productos secados, tales como, cáscara de naranjas, naranjas secas, cidras en salmuera (los marineros deben cambiar regularmente el agua durante el viaje). Es decir alcoholes, azúcares, materias grasas, vitaminas y materias primas destinadas a la industria textil.

Una cuarta categoría estaría formada por la sal y los productos del mar (atún, anchoas, sardinas, etc...) susceptibles de conservarse.

Este inventario nos lleva a su vez a hacer cinco observaciones:

1ª. La parte continental del Reino de Nápoles no presentaría en la misma fecha (1768) un panorama fundamentalmente diferente. Sólo habría que completarlo con la lana de Foggia (producto de la transhumancia organizada entre los Abruzos y el Tavoliere de las Pouillas), el azafrán de los Abruzos, y la madera de Calabria. La composición de las exportaciones agrícolas es válida ,pues, para el conjunto del Mezzogiorno.

2ª. Dos o tres siglos antes, la lista hubiese sido esencialmente la misma. No hay ningún producto nuevo, aunque si

que desaparecen algunos, como el azúcar, cuyo cultivo, ante la competencia de las Antillas, quedó abandonado de forma definitiva en Sicilia y en el litoral de Calabria hacia 1680, o el algodón, cultivado antaño en Malta y en el sureste de la isla, y cuyo cultivo se relanzará en la década de 1860 en el sur del Reino de Nápoles. En un examen más detallado observamos que la implantación de especies americanas (maíz, patata, tomate, pimiento) es por entonces prácticamente nula en Sicilia, y se limita al maíz en los suelos menos fértiles de la parte continental del Mezzogiorno.

3ª. El inventario de productos exportados corresponde al de las producciones agrícolas, pero si consideramos las cantidades exportadas y su relación con las producidas, obtenemos una imagen distorsionada. En realidad yuxtapone dos grupos de productos. Por una parte productos de los cuales sólo se exporta un pequeño porcentaje, ya que su mayor parte se reserva para el consumo local; como es el caso del trigo que, incluso en las épocas más favorables, su exportación no representó nunca más de un 10 o un 15% de la producción total. Por otra, productos cuya producción, destinada fundamentalmente a la exportación, va ligada, en cuanto a su volumen, calidad y modo de elaboración, a la demanda externa. Éste es el caso de la seda, con unas exportaciones superiores al 80% de su producción total.

4ª. La mayor parte de estos productos se exporta en bruto, o poco elaborada: seda cruda y sin hilar, cantidades muy reducidas de pasta alimenticia o de harina, etc... Incluso algunos de ellos se vuelven a importar como productos manufacturados. Se trata esencialmente de productos alimenticios o de materias primas "industriales" (seda y lana, pieles y productos curtientes, aceite y sosa, etc...). Desde el siglo XVI la demanda exterior llevó incluso a que el Mezzogiorno se especializase en productos de calidad inferior, o elaborados con poco cuidado: el caso es especialmente claro en la seda, cuando Sicilia y Calabria, con un equipo deficiente para el devanado, producen entonces calidades más baratas que las del norte de Italia, y lo mismo sucede con la lana.

5ª. Esta marginalización cualitativa fue acompañada por un debilitamiento de los vínculos entre el sur y el norte de Italia. Este último desarrolló producciones propias (sobre todo de cereales y seda) y fue reduciendo sus importaciones, salvo en el caso de algunos productos y en determinados años.

Este debilitamiento sólo se vio parcialmente compensado, por una parte, con la demanda de nuevos socios comerciales, que se concentró en un pequeño número de géneros (por ejemplo el aceite y la sosa, o las pasas y los agrios), pero no en todos, y por otra con el crecimiento del consumo interno. De ahí el aliciente para significativas reclasificaciones, tanto a nivel de las cantidades producidas, como en el de la organización de la producción y de la comercialización.

3. UNA DIVISION TRIPARTITA DEL ESPACIO: PROPIEDAD DE LA TIERRA Y CONTROL DEL TRABAJO

Esta organización global de la producción agrícola y del comercio exterior constituye un sistema coherente, que se enmarca dentro del paisaje rural, en el sistema de propiedad del suelo, y en el control del trabajo. Tal organización desembocó en una división tripartita del espacio cultivado, en función de esas especializaciones. Podemos así distinguir:

1. Regiones de agricultura intensiva, las más densamente pobladas, pero deficitarias en granos que deben ser comprados o traídos de fuera. Estas regiones están situadas casi siempre muy cerca del mar, ya sea alrededor de las ciudades (Palermo, Mesina o Catania, y por supuesto Nápoles), ya sea en los terrenos que asocian los recursos de las colinas y del llano en un litoral escarpado (noreste de Sicilia, laderas orientales y surorientales del Etna, costa de Calabria, Costiera de Amalfi y Sorrento). El control del trabajo pasa por la consolidación, según los casos, ya sea de la propiedad ciudadana (trabajo asalariado o aparecería bajo estricta vigilancia del

propietario urbano), ya sea de la propiedad campesina (trabajo familiar).

2. Regiones de agricultura extensiva, dominadas por la gran propiedad de origen feudal y la concentración en municipios de varios miles de habitantes de una población rural compuesta en su mayoría por jornaleros agrícolas (braccianti), propietarios de, en el mejor de los casos, su casa y una minúscula parcela de tierra aprovechada como huerto o con viñas: es el clásico paisaje del latifundio cerealista, vacío de gente, todo lo más salpicado con algunos edificios de labranza de ciertas grandes explotaciones, donde sólo algunos trabajadores contratados viven todo el año, y en los que durante las épocas de más trabajo se recurre a la inmigración estacional desde las poblaciones colindantes.

3. Regiones de colinas o de montaña, productoras y exportadoras de ganado (integradas en los circuitos regulares de la transhumancia), pero también de hombres (formando parte de las corrientes migratorias de duración y distancias más o menos largas, con destino a las ciudades y las llanuras), que se esfuerzan, a través de su diáspora, de controlar lo mejor posible.

4. REFORMAS INTERNAS Y COMPETENCIA INTERNACIONAL

Este sistema de larga duración se ve amenazado, en la primera mitad del siglo XIX, por una serie de cambios que repercuten en sus articulaciones fundamentales:

- El acelerado estrechamiento de los horizontes comerciales de la exportación debido a: a) la reducción de las ventajas comparativas de Sicilia y del conjunto del Mezzogiorno (incremento del precio del trigo y de los principales géneros alimenticios, a consecuencia del crecimiento de la población rural y más aún de la población urbana), b) la entrada en el mercado de nuevos productores, mediterráneos o no (Islas Jónicas y

Peloponeso, en el caso del aceite y las pasas, Ucrania, pero también América en años excepcionales en el caso del trigo, Australia en la lana, etc.), y c) ciertas innovaciones tecnológicas (fabricación de la sosa por los procedimientos Leblanc y después Solvay).

- El aumento de las superficies dedicadas al trigo a expensas de los bosques, eriales, barbecheras mejoradas (por lo tanto de la ganadería), y también de otros cultivos, e incluso frecuentemente en las tierras menos fértiles, con el fin de hacer frente al crecimiento de la demanda desde los campos y las ciudades. Este aumento de superficies dedicadas al trigo se da tanto en los terrenos de media y alta montaña, como en las zonas tradicionales del latifundio². Mal necesario, el trigo (y también el maíz en los suelos menos favorables, como en la Molisa) se debe cultivar por doquier y en grandes cantidades. El acento principal se pondrá, pues, en la componente más importante de la producción agrícola, los cereales, cuyas exportaciones tienden, por otra parte, a disminuir, y ello se hará al precio de un descenso de la productividad del suelo y del trabajo. De ahí que los precios internos sean muy sensibles a las oscilaciones del volumen de la cosecha y de la alternancia de fases de escasez y sobreproducción. Todo ello viene a subrayar las contradicciones de una cerealicultura dividida entre un sector de grandes explotaciones (*masserie*), que produce para el mercado, y

¹² Cf. a este respecto, sobre una provincia de altas colinas como el Molise y sobre la de la Capitanata, corazón cerealista del Tavolier de los Pouilles, las contribuciones complementarias de Angelo Massafra "Orientamenti culturali, rapporti produttivi e consumi alimentari nelle campagne molisane tra la metà del Settecento e l'Unità" (reeditado in A. Massafra, *Campagne e territorio nel Mezzogiorno fra Settecento e Ottocento*, Bari, Dedallo, 1984, pp. 37-147) y de Saverio Russo: "Materiali per la storia del paesaggio granario della Capitanata nel XIX secolo", in *Problemi di storia delle campagne meridionali nell'età moderna e contemporanea*, a cura di Angelo Massafra, Bari, Dedalo, 1981, pp. 375-451 y 453-473. Cf. también de Saverio Russo, *Grano, pascolo e bosco in Capitanata tra sette e ottocento*, Bari, edipuglia, 1990.

otro de pequeñas explotaciones campesinas. Algunas de las primeras como en la Capitanata, buscan mejorar su rendimiento y rentabilidad reduciendo su superficie e intensificando sus métodos de cultivo. Las otras pueden ser más o menos estables cuando son gestionadas por sus propietarios, o precarias cuando se establecen en parcelas arrendadas a corto plazo y sometidas a la pesada carga del impuesto territorial y al reembolso de los créditos (lo que pasa con la venta anticipada de la cosecha).

- Las reformas introducidas en el sistema social (aboliación del régimen feudal) y en el uso y propiedad de la tierra (supresión de los fideicomisos y derechos de uso colectivo sobre los pastos y el monte, puesta en venta de los bienes de la Iglesia, etc.). Aquéllas, que fueron introducidas en la época del Imperio en el Reino de Nápoles (y durante la “presencia” militar inglesa en Sicilia) se vieron atacadas durante la Restauración. Esas reformas posibilitan importantes transferencias de tierras a favor de los “nuevos ricos” y de la “burguesía ciudadana”, así como la generalización del régimen de propiedad plena.

Sin embargo, las reformas no cambian de manera sustancial el latifundio cerealista. En muchos casos dicho latifundio cambia de manos sin cambiar de forma, y permanece como factor dominante de control del trabajo y de organización de las relaciones sociales, reforzando su penetración en el mercado³. Sólo una parte , minoritaria, se abandona a las comunidades rurales para compensar la disolución de los *usi promiscui*, y se concede una parte aún más reducida al campesinado sin tierra. La esperanza perdida de una verdadera reforma agraria seguirá siendo, durante cerca de un siglo después de la unidad italiana, una de las grandes reclamaciones del campesinado de la Italia meridional, y el tema de la “cuestión me-

³ Véase como ejemplo, Marta Petrusiewicz, *Latifondo, Economia morale e vita materiale in una periferia dell'Ottocento*, Venice, Marsilio, 1989.

ridional” tras la “revolución agraria fallida”, uno de los *leitmotiv* de la historiografía posterior a la unidad.

Así mismo desaparecen las complementariedades regidas por la costumbre o la ley entre diferentes zonas ecológicas. La abolición de la “Dogana delle Pecore”, pone punto final a un sistema de transhumancia bimilenario, obliga a los ganaderos de los Abruzos a desplazar el centro de sus explotaciones al Tavoliere, y transfiere el control de la ganadería ovina y de la producción de lana a los grandes propietarios de las Pouillas⁴. Pero también permite, más adelante, una ampliación de las superficies cultivadas de trigo, y refuerza la especialización de las provincias adriáticas y del litoral jónico (Metaponte, Rossano, Crotona) en el abastecimiento de la capital, Nápoles, y sus alrededores, (aún cuando las exportaciones al extranjero tendían a disminuir y a volverse más irregulares). Este hecho implica, igualmente, la sustitución del trigo duro, mayoritario en el siglo XVIII, por el candeal, que predominará en el XIX.

La especialización regional, que de aquí en adelante da resultado a escala del Reino de Nápoles más que a la del conjunto de la península, permite el desarrollo de los cultivos arbustivos y de productos frescos (verduras, frutas, quesos frescos) en las provincias tirrenas, destinados al mercado de la capital, que refuerza así su papel de polo organizador de la economía rural del Reino, absorbiendo todo un conjunto de flujos de intercambios que se habían constituido dentro de un mercado de gran distancia infinitamente más amplio. El estudio de Elio Cerrito revela que en los años 1826-1833 existían unas diferencias de uno a tres, cuatro, e incluso cinco, entre las distintas provincias en cuanto a las disponibilidades de cereales per cápita⁵. Las propias provincias tirrenas son las que dejan un mayor protagonismo al maíz. La provincia de Nápo-

⁴ Saverio Russo, *Grano, Pascolo...*, cit. pp. 43-44.

⁵ CERRITO, Elio: “La produzione dei cereali nelle province continentali del Regno delle Due Sicilie dal 1826 al 1833” in *Problemi di storia...*, cit. pp. 476-93.

les, la Terra di Lavoro y los dos "Principados" aseguran en esa misma fecha un 25% de la cosecha total de trigo candeal, y entre un 50 y un 55% de la de maíz, mientras que estos porcentajes alcanzan para el conjunto Pouilles-Basilicata un 40-45% y un 10-15% respectivamente.

5. RECONVERSIONES AGRICOLAS

Las respuestas a esta puesta en cuestión del sistema tradicional se encuentran en la reconversión, total o parcial, de un número limitado de sectores principales, sobre todo los cereales y los cultivos arbustivos, seguidos por los cultivos hortícolas.

- **Trigo:** En los años 1815-1850 vemos reafirmarse la tendencia a la baja de las cantidades exportadas. Las de Sicilia se quedan estancadas alrededor de 20.000-25.000 toneladas (o sea un 60% de su nivel a mediados del siglo XVI y principios del XVIII, mientras que en tres siglos se duplicó la producción), siendo la parte continental del Reino de Nápoles la que recibe la mayor cantidad de dichas exportaciones. En su conjunto, éste exporta un promedio de 16.000 toneladas por año entre 1838 y 1855, alcanzando más de 40.000 en 1842 y 1851, y 53.000 en 1845⁶. No obstante, esta media presenta sólo un 1 o 2% de la producción total, lo que no impide que, como en el pasado, los precios sigan reaccionando muy fuertemente al alza en cuanto el gobierno central concede licencias de exportación, y a la baja cuando es la importación la que se autoriza⁷.

⁶ BATTAGLIA, Rosario: *Sicilia e Gran Bretagna. Le relazioni commerciali dalla Restaurazione all'unità*, Milan, Giuffrè, 1983, pp. 110-113. GRAZIANI, Augusto: "Il commercio estero del Regno delle Due Sicilie nella sua composizione merceologica" *Atti dell'Accademia Pontaniana*, n. s. VI (1956-57) y *Il commercio estero del regno delle Due Sicilie dal 183 al 1858*, in *Archivio Economico dell'Unificazione Italiana*, Roma, 1960, serie I, vol. X, fasc. I.

⁷ STORCHI, Mario R.: *Prezzi, crisi, agrarie e mercato del grano nel Mezzogiorno d'Italia (1806-54)*, Nápoles, Liguori, 1991, p. 69.

En cuanto a la producción, sólo una pequeña minoría de explotaciones, con unas dimensiones suficientes y con equipamientos apropiados, se revelarán capaces de incrementar de manera decisiva sus rendimientos, sin llegar jamás a igualar a las grandes fincas del norte de Italia, cuyos progresos después de la unión italiana son particularmente espectaculares. Los rendimientos medios del Mezzogiorno se mantendrán, por tanto, manifiestamente estables hasta mediados del siglo XX, con unos niveles mediocres incluso en la época de la "batalla del trigo". En 1958 aún no sobrepasan los 10-12 quintales por hectárea en las Pouilles, la Basilicata, Calabria y Cerdeña, mientras que en la llanura del Po se llega a los 30 y en Toscana y Umbría a los 21. Es así que los principales cambios que se producen se refieren a los tipos y calidades cultivadas, y ello en tres direcciones diferentes.

Las dos primeras ya han sido referidas. En las regiones con una mayor densidad de población del Mezzogiorno continental asistimos, por una parte, a rápidos progresos del maíz, que se va imponiendo con mayor fuerza en la parte norte y con menor en el sur, como un alimento básico en los medios rurales, al menos en igualdad de condiciones con el trigo. Y, por otra, asistimos también a la sustitución del trigo duro por el trigo candeal en las regiones que, como la Capitanata, abastecen al mercado napolitano. Pero esta sustitución encuentra una contrapartida en el desarrollo paralelo del consumo, fabricación (doméstica además de industrial) y, en fin, exportación de pastas alimenticias, que revalorizan el trigo duro como materia prima de un nuevo producto manufacturado, la **pasta**, y no ya por las cualidades de conservación y resistencia al transporte marítimo que le habían asegurado su éxito comercial. Se configura así una nueva especialización: trigo candeal (minoritario durante mucho tiempo, aunque preferido por las clases urbanas acomodadas) para la panificación, trigo duro para la fabricación de pastas. En el interior, en los campos del traspais napolitano, se crean unos circuitos de intercambio de trigo duro (local) por trigo candeal (importado), para abastecer las empresas de la capital.

En el contexto de esta mutación de hábitos alimenticios, (y de hecho, de democratización y banalización progresivas, a lo largo del siglo XIX, de una “especialidad” largo tiempo reservada a las élites sociales, o a acontecimientos excepcionales de los días de fiesta que afectan a toda Italia), el Mezzogiorno se encuentra con una nueva ventaja en relación al norte de la península, que debe importar el trigo duro necesario para fabricar sus *pastifici*. Pero esta ventaja sólo tendrá efectos limitados. Muy pronto, como lo demuestran las respuestas a la *Inchiesta Industriale* de 1870-1874, los trigos duros del Mar Negro (el *tangarok*, como de primera calidad, seguido del *berdiasca*) pasan a ser considerados como de calidad superior a los granos meridionales. Lo que no es óbice para jugar con las diferencias de calidad en función de los mercados y los gustos de la clientela. Así, los industriales de Génova y Porto Maurizio pueden declarar que prefieren el trigo de Cagliari “porque rinde más y da una harina y una sémola más blancas... y que las pastas fabricadas con él son más suaves que las fabricadas con el tangarok”, pero que prefieren utilizar este último para “las pastas destinadas a las Américas y en general a los países lejanos... porque se conservan mejor”⁸.

El desarrollo de un sector industrial nuevo, derivado de la cerealicultura, supone un cambio importante en el nivel de las exportaciones de cereales del Mezzogiorno. El trigo, exportado durante mucho tiempo a granel como cereal panificable, se exportará a partir de entonces como producto acabado, que se manifiesta capaz de conquistar nuevos mercados, favorecidos por el auge de la emigración italiana y sirve de soporte a las estrategias de las sociedades agro-alimentarias. Sus efectos, aunque tardíos, se dejan también sentir en el sector molinero a finales del siglo XIX, sector que a su vez se moderniza con la introducción de los molinos de cilindros y se concentra en los puertos (Nápoles y sus alrededores, Bari, etc.). Pero hay que esperar hasta una fecha más reciente para asistir a una

⁸ *Atti del Comitato dell’Inchiesta Industriale* (1879-1914). *Deposizioni scritte*, Archivio Storico dell’Industria Italiana. Le Fomit, vol. I, s.l.n.d., Analisi.

transformación fundamental de la estructura de la producción cerealística. Todavía a finales de la década de 1950, los trigos duros producidos en la península eran solamente 16,4 millones de quintales, con un rendimiento medio de 11,8 Q/ha, mientras que la producción de trigo candeal era de 81,7 millones de quintales, con un rendimiento medio de 23,7 Q/ha. En 1984, las cifras se aproximaron de forma espectacular: 46 millones de Q. de trigo duro por 54 de trigo candeal, con un rendimiento medio de 26,3 y 37,2 Q/ha. respectivamente: con la integración europea los mercados cambiaron de dimensión.

— **Cultivos arbustivos:** tradicionalmente constituían el sector intensivo de la agricultura meridional, pero su desarrollo y diversificación se veían impedidos por las limitaciones objetivas de las condiciones de calidad, conservación y transporte de sus productos y de sus canales comerciales. Estos dos tipos de limitaciones podían no obstante superarse. Se hicieron esfuerzos para mejorar la calidad y conservación de los productos destinados al mercado exterior. Paradójicamente, los viajeros del norte de Europa ensalzaban la antigua técnica de los fosos para el trigo porque aseguraba su conservación durante varios años, incluso veinte, como dicen algunos; mientras que el vino siciliano corriente había tenido por mucho tiempo fama de conservarse mal: hasta que por su alto grado en alcohol los ingleses lo apreciaran por su resistencia al transporte marítimo y favorecieron su utilización en la misma Italia, y más aún su exportación como vino para mezcla a partir de la segunda mitad del siglo XIX. Pero, el “vino griego” de Campania era, a finales de la Edad Media, de una calidad reconocida y apreciada en el norte de Italia, cuya demanda cambió posteriormente con la modificación de los gustos y hábitos alimenticios.

El aceite también será objeto de tratamientos diferentes, según si se destinara a comercializarse como aceite de mesa, o como materia prima para la industria jabonera. En último

lugar, el mantenimiento hasta finales del siglo XVIII de las técnicas tradicionales de devanado de capullos de seda, que seguían realizando los artesanos locales en los pueblos de Sicilia y Calabria, constituyó un factor de marginalización relativa de la seda meridional, y su utilización para la fabricación de hilos bastos. Por el contrario, en el norte de Italia los trabajos se practicaban desde hacía tiempo en la ciudad, en instalaciones especializadas urbanas, bajo la atenta mirada de los propietarios a los que el aparcero entregaba los capullos.

De estos tres grandes productos, sólo la seda había sido objeto hasta el siglo XVIII en Sicilia de una producción especializada para la exportación, como lo era en Calabria. Las exportaciones de aceite siciliano, a pesar de sus progresos, seguían por el contrario siendo muy inferiores en cantidad a las de los Pouilles, donde la producción, desarrollada entre los siglos XV y XVII por Venecia, había sido controlada desde mediados de ese último siglo por los ingleses, compartiendo Londres su posición dominante con otros destinos mediterráneos como Marsella, Génova y Trieste. En cuanto al vino siciliano, sus primeros éxitos exportadores se deben a la puesta a punto, a fines del siglo XVIII, a iniciativa de negociantes ingleses, de la técnica de fabricación del Marsala, que permite valorizar, de forma similar al Oporto, el Jerez y el Málaga, una producción local hasta entonces de escasa reputación. Después de las guerras del Imperio, se sumarán a aquél los vinos blancos del Etna. Así, en 1834, Inglaterra absorbe el 75% de las exportaciones sicilianas de vino, cifradas en cerca de 28.000 toneles de 1.100 litros, yendo a Estados Unidos un 10 % y a Brasil un 6%⁹.

Las cifras disponibles para los años 1834-39 ilustran bastante bien cómo la primera mitad del siglo XIX se caracteriza por una reclasificación de los principales cultivos arbustivos¹⁰. Antes de la enfermedad de la *pebrina* en la década de 1850,

⁹ BATTAGLIA, Rosario: *Sicilia e Gran Bretagna...*, cit. Milán, Giuffrè, 1983, p. 149..

¹⁰ Ibidem, pp. 110-129.

que anuncia la definitiva desaparición de la seda, el valor de sus exportaciones cayó solamente un 5% del total, mientras las de vino, aguardiente y espirituosos, descendieron un 17,58%, las de aceite un 8,6%, y las de agrios y el conjunto de frutos secos/regaliz lo hicieron en un 20% repartido en partes iguales.

Pero la verdadera ruptura se produce tras la *Unidad*, con la rápida progresión de los cítricos, cuya participación en las exportaciones se multiplicó por cinco entre 1860 y 1914. Este cultivo era antiguo. Limones, *lumie* y *citranguli* formaban parte del antiguo patrimonio botánico de la isla, cuidados con esmero desde finales de la Edad Media, en los jardines de Palermo. Habían comenzado a progresar muy rápidamente desde la segunda mitad del siglo XVIII, para responder a una nueva demanda exterior: De este modo las exportaciones de limones desde Mesina se multiplicaron por diez entre 1775 y 1840.

6. UNA TRAYECTORIA EJEMPLAR: EL CICLO DE LOS AGRIOS¹¹

Cualesquiera que sean sus antecedentes, el mercado internacional de los agrios cambia de dimensiones en la segunda mitad del siglo XIX. Medios de transporte más rápidos y más regulares (trenes y navegación a vapor) permiten, por primera vez, la comercialización a gran escala de una amplia gama de frutas frescas, mientras que, durante mucho tiempo, los limones habían sido los únicos capaces de soportar el viaje.

Debido a su ventaja inicial, Sicilia se va a convertir durante algunas décadas en el primer productor y exportador

¹¹ Cf. el estudio fundamental de LUPO, Salvatore: "Agricoltura ricca nel sottoviluppo. Storia e mito della Sicilia agrumaria (1960-1950)", *Archivio Storico per la Sicilia Orientale*, LXXIX (1983), 1-2, pp. 7-158, ahora reeditada en libro, *Il giardino degli aranci. Il mondo degli agrumi nella storia del Mezzogiorno*, Venecia, Marsilio, 1990.

mundial. En 1900 sus exportaciones de limones representan el 85% de su producción, y las de naranjas el 70-75%. Es la demanda exterior la que estimula hasta 1920 la rápida expansión de las superficies plantadas, que pasan de 6.691 ha. en 1855 a 26.844 en 1885, y a 37.336 en 1953; mientras que las cantidades producidas pasan de 1,5 millones de quintales hacia 1870 a 5 millones en 1910.

Esta progresión se asegura al precio de una verdadera mutación agrícola, ya que aunque se siga utilizando el nombre de jardín (*giardino*) con todas sus connotaciones (vallas, guardeses, riego, cuidados intensivos) para designar las tierras que les son consagradas, en realidad los agrios salen de los espacios de los jardines urbanos y periurbanos, en los que se les había confinado durante mucho tiempo, y llegan a ocupar una posición dominante, cuando no exclusiva, en nuevas tierras. Todo ello a costa ya sea de otros cultivos arbustivos (ante todo la vid no irrigada y tocada por la filoxera) que les habían precedido -es el caso de la llanura de Palermo, en la Conca d'Oro, o de los suelos volcánicos de las laderas del Etna- o de las áreas hasta entonces yermas: principalmente todas las llanuras costeras del noreste de la isla, abandonadas durante siglos, y utilizadas para el pastoreo de invierno de los rebaños que bajaban de la sierra. La "marcha hacia el este" (Mesina) y después hacia el sureste (Etna, Catana, Lentini, y después Siracusa y Avola) del nuevo cultivo, provoca una significativa remodelación de la geografía económica y demográfica de la isla, y se observan fenómenos idénticos en Calabria, afectada también, aunque de manera menos espectacular y más localizada, por la expansión de los agrios.

En todos los casos, la plantación supone unas importantes inversiones en capital y en trabajo, tanto para acondicionar el suelo (riego, construcción de bancales etc.), como para plantar los árboles y asegurar su cuidado durante los largos años que transcurren antes de alcanzar el nivel de plena productividad. La inversión está asegurada en gran parte por el recurso a la población campesina, ligada en esta fase inicial mediante contratos a *mi gliora*, que una vez llegados a su vencimiento

no dejan a estos “aparceros”, ningún derecho sobre la tierra o los árboles, a diferencia de lo que sucede con el tradicional contrato mediterráneo de “aparcería”. Exigente en cuanto a trabajo, el cultivo de los agrios no va a provocar una extensión ulterior de la pequeña propiedad campesina directa, asociada tradicionalmente a los cultivos arbustivos. Por el contrario, va a producir una consolidación de la propiedad urbana, en beneficio de las categorías consideradas burguesas (abogados, médicos, comerciantes, etc.) y de los grandes propietarios instalados en la ciudad. Estos últimos no dudan en reorientar hacia el cultivo intensivo de los agrios una parte de los ingresos de sus latifundios dedicados al cultivo intensivo de los cereales. Los capitales necesarios serán pues fundamentalmente de origen privado, todo lo más reagrupados en unos *consorzi* para realizar algunas obras de irrigación (construcción de diques y de canales de derivación de interés colectivo). Habrá que esperar hasta décadas recientes para que el Estado intervenga y se haga cargo de la realización de obras mucho más ambiciosas.

Sin embargo, a principios del siglo XX, un conjunto de transformaciones en el mercado mundial de los agrios, va a cuestionar la posición dominante en la producción y la exportación de los agrios de la agricultura italiana. La aparición de nuevos productores (California, otros países mediterráneos, Africa del Sur), arrebató a Sicilia el mercado estadounidense (que era hacia 1860-70 su primer cliente y que dejará de importar después de la Primera Guerra Mundial). De igual forma, Italia pierde su posición de líder exportador en el continente europeo, exceptuando a Francia que por otra parte ya se abastecía de cítricos españoles.

Los agrios, que anteriormente estaban reservados a las clases elitistas, se convierten en un producto de consumo de masas. El mercado interior italiano sustituye, de forma progresiva en el período de entre-guerras y sobre todo a partir de la década de 1950, al mercado internacional, estimulando así el crecimiento continuo de la producción (Sicilia multiplica sus superficies por 2,5 entre 1935 y la década de 1980, y su

producción por cuatro entre 1910 y 1985). Sicilia conserva así su posición dominante a nivel peninsular, con un 90% de la producción de limones, un 60% de naranjas y un 50% de mandarinas en 1985. Pero se enfrenta cada vez más en el mercado europeo a la competencia de productores incorporados a la Comunidad (como España), o vinculados a ella por un acuerdo comercial (Israel).

La segunda gran serie de transformaciones es consecuencia de los cambios surgidos en la propia utilización de los agrios. Sicilia se había impuesto en el mercado de productos frescos jugando con la calidad y su anticipación estacional o, al contrario, con el carácter "tardío" de sus productos. La comercialización, asegurada por las compras anticipadas de la cosecha en parcela, y por las exportaciones por cuenta y riesgo del expedidor, había conservado un carácter especulativo muy similar al de las exportaciones agrícolas tradicionales de la isla: un pequeño número de grandes exportadores, sicilianos y extranjeros, se esfuerza, apoyándose en los operadores locales que controlan el funcionamiento de los mercados y los precios, en conservar y reforzar su posición dominante sobre los productores. El muy lento y tardío desarrollo de la fabricación de los derivados (esencia, *agro*, citrato de calcio, etc), llamados entonces a desempeñar un papel creciente y a generalizar el uso de los agrios como materia prima de una serie de industrias de transformación, sólo será asunto de pequeñas empresas, de las cuales surgirán a principios de siglo sociedades más grandes como Ruegg, Sanderson y Bosurgi. A menudo esta actividad se consideraba como un mal menor, una manera de utilizar las frutas de calidad insuficiente como para ser comercializadas en fresco, o que no habían encontrado comprador, asegurando así un pequeño beneficio, si no nulo, tanto para el productor como para el intermediario comercial. La industria de los derivados no jugará pues jamás realmente ninguno de sus dos papeles potenciales. El primero, la regulación de las cotizaciones, compensando de forma eficaz los altibajos de la producción y la demanda. El segundo, la valorización de una "materia prima" local a través de la transformación industrial.

La trayectoria de los agrios refleja pues, en más de un aspecto, la seguida por la mayoría de las producciones agrícolas del Mezzogiorno italiano entre la Edad Media y nuestros días. El aspecto clave sigue siendo la fragilidad de una ventaja comparativa pronto amenazada por la competencia de nuevos productores, por la ampliación del mercado y por la “democratización” del consumo. Produciéndose en consecuencia la sustitución de la demanda exterior por el desarrollo del mercado interior. A todo esto hay que añadir la poca capacidad de valorizar *in situ* unos productos agrícolas que se conviertan en materias primas de industrias de transformación más o menos activas. La debilidad de la industria local añade sus efectos a los de la dependencia con respecto a economías más avanzadas y al peso de unas estructuras económicas y sociales que privilegian la renta territorial y la especulación comercial, bloqueando así los efectos positivos potenciales de una estrecha articulación entre agricultura e industria.

A pesar de estas similitudes, la historia de los agrios conserva su parte de originalidad, incluso en la medida de que no se cierra (o no ha llegado a cerrarse) en un cambio de tendencia y en una disminución de la producción por abandono de tierras o reconversión de los cultivos: la producción ha continuado creciendo hasta nuestros días, a pesar de la presión creciente de las ciudades sobre las tierras más fértiles que les rodean y sobre el agua que permite su revalorización. Este hecho configura la evolución observada en otros sectores de desarrollo más reciente, como el de las frutas y hortalizas, de los cuales Sicilia asegura, en el caso de ciertos productos como la uva de mesa, las zanahorias, los pimientos y las berenjenas, 1/3 largo de la producción total italiana, pero para los cuales, una vez más, no dispone de una industria conservera a la altura de sus capacidades y sus necesidades.

