



REGIONE SICILIANA
ASSESSORATO AGRICOLTURA E FORESTE
SEZIONE OPERATIVA DI ASSISTENZA TECNICA
E DIVULGAZIONE AGRICOLA N. 83 - PACECO

BAGLI E VILLE DEL COMUNE DI TRAPANI



REGIONE SICILIANA
ASSESSORATO AGRICOLTURA E FORESTE
SERVIZI ALLO SVILUPPO
SEZIONE OPERATIVA N. 83 DI PACECO

BAGLI E VILLE DEL COMUNE DI TRAPANI

Dr. Agr. GIOVANNI CUDIA
Funzionario Responsabile S.O.A.T. n° 83

Dr. Agr. VINCENZO AMODEO

Dr. Agr. GIUSEPPE BILELLO

Dr. Agr. BALDASSARE GUCCIARDI

P.A. FRANCESCO RUBINO

P.A. DIEGO TRANCHIDA

Foto di copertina:
A.S.T., Collezione delle mappe topografiche

INTRODUZIONE

La pubblicazione “ *Bagli e Ville del Comune di Trapani* “ riguarda il grande patrimonio di edilizia e paesaggio rurale esistente nel territorio di Trapani, che nonostante la vocazione di città di mare, nel corso della sua storia, ha avuto un rapporto stretto e molto forte con l’entroterra agricolo, dal quale ha ricavato derrate e materia prima per le industrie agroalimentari; essa va ad aggiungersi alle altre due pubblicazioni già realizzate dalla Sezione Operativa di Assistenza Tecnica e Divulgazione Agricola n° 83 di Paceco (*Bagli e Ville rurali del Comune di Paceco; Bagli e Ville rurali di Erice e Valderice*).

Ci si augura che, come i precedenti lavori hanno riscontrato grande interesse tra operatori agricoli, cittadini e istituzioni, il presente opuscolo allo stesso modo possa costituire uno stimolo agli operatori affinché nuove iniziative di attività agrituristiche e di turismo rurale possano sorgere e svilupparsi nel nostro territorio, grazie anche agli incentivi previsti dalla normativa regionale e dagli interventi comunitari.

Si ringrazia per la fattiva collaborazione la Soprintendenza ai Beni Culturali di Trapani, l’Archivio di Stato di Trapani e la Biblioteca Fardelliana.

L'AGRITURISMO

Un agriturismo ben realizzato porta tanti vantaggi sia nei confronti degli imprenditori agricoli e degli ospiti, sia per l'ambiente in generale: sopravvivenza dell'agricoltura nelle zone collinari e montane, attraverso un'integrazione al reddito aziendale; possibilità per l'ospite di conoscere direttamente la vita di campagna (usi, abitudini, ricette); valorizzazione dei prodotti tipici e di qualità; conservazione del paesaggio attraverso il recupero di edifici rurali abbandonati; sviluppo di un proficuo rapporto fra campagna e città, a favore dell'intera comunità rurale.

L'agriturismo in Italia è un fenomeno in continua crescita, ma ancora troppo "piccolo" in dimensione per poter efficacemente incidere sull'economia rurale. Le imprese che in Italia si dedicano ad attività turistico-ricettive sono solo lo 0,5% delle aziende agricole con superficie superiore ai due ettari; una percentuale bassa, se si considera che in molti paesi europei si registrano livelli dell'ordine del 3-5%.

Malgrado ciò gli ultimi dati sul settore agriturismo in Italia relativi al 1998, indicano una ricettività di 125 mila posti-letto; il giro d'affari annui è dell'ordine di 600 miliardi, spesi da 1.730.000 ospiti che realizzano oltre 11 milioni di presenze.

Le mete prescelte sono quelle con maggiore offerta ovvero Trentino-Alto Adige (con 2.200 aziende) e Toscana-Umbria (con circa 1.400 aziende). Significativa, proprio in queste zone, la presenza di stranieri, che complessivamente incide per il 20%.

Si è sviluppata anche la diffusione di prodotti di fattoria al punto che "Terra Nostra", l'associazione nazionale di settore che fa capo alla Coldiretti e Agritunist della Confagricoltura pubblicano delle guide dove vengono riportate le aziende che vendono direttamente le specialità da esse prodotte.

Il "Consorzio nazionale prodotti di fattoria", creato da "Turismo Verde" (CIA) raggruppa circa 200 aziende agrituristiche alcune delle quali hanno inventato una formula originale, cioè l'offerta di una sosta gratuita in campagna a turisti itineranti (camper, autobus etc.) in-

teressati all'acquisto, anche per corrispondenza, dei propri prodotti agricoli e/o artigianali.

Accanto all'agriturismo iniziano ad affermarsi anche attività di turismo rurale, cioè quelle forme di ospitalità rurale non necessariamente legate ad un'azienda agricola

Il **Programma d'Iniziativa Comunitaria LEADER II** promuove lo sviluppo integrato delle zone rurali, cioè la crescita di tutti i settori produttivi (agricoltura, commercio, turismo, piccola industria, servizi), nel rispetto della tutela ambientale e della cultura delle singole popolazioni.

Per il turismo rurale in tale Programma sono previste le seguenti azioni:

- Investimenti individuali e collettivi innovativi (compresi gli investimenti turistici connessi all'attività agricola) di modesta entità;
- Investimenti in piccole infrastrutture pubbliche per fare fronte alle nuove esigenze derivanti dall'offerta turistica;
- Inventario, restauro e valorizzazione di edifici storici e di siti rurali d'interesse turistico;
- Azioni di promozione, studi di mercato e istituzione di sistemi di prenotazione;
- Concezione e creazione di nuovi prodotti turistici rurali (compreso il turismo culturale e di scoperta dell'ambiente).

In Provincia di Trapani i progetti **LEADER II** approvati dalla Giunta Regionale sono:

LYLIBEO

Comune di Marsala

ULIXES

Pantelleria e Isole Egadi

VAL DI MAZARA

Comuni di: Erice, Valderice, Custonaci, S. Vito lo Capo, Castellamare del Golfo, Calatafimi, Vita, Buseto Palizzolo.

LA LEGGE REGIONALE SULL'AGRITURISMO

La legge regionale n. 25 del 1994, anche se con molto ritardo, ha disciplinato per la Sicilia questa importante e diffusa attività, fornendole una cornice di certezze giuridiche e inserendola organicamente nella programmazione regionale.

In armonia con la normativa nazionale e comunitaria, l'agriturismo è visto come un'attività agricola da svolgere utilizzando l'azienda tradizionale, con le sue strutture, i suoi prodotti e la sua manodopera, in rapporto di complementarità e connessione con essa, in modo da fissare una netta demarcazione tra attività agrituristica ed attività turistica.

La legge definisce chiaramente le attività agrituristiche (art. 2) e ne individua alcune principali ed altre da esercitare in forma congiunta con le prime, secondo combinazioni che ogni imprenditore può scegliere in base alle proprie esigenze e capacità .

L'ospitalità per soggiorni in appositi locali aziendali è senza dubbio l'attività che può maggiormente interessare gli operatori, perché consente di dare un impiego redditizio ad edifici ricadenti in azienda, a volte poco utilizzati, anche se allo scopo possono essere predisposti altresì degli spazi aperti, per campeggiatori dotati di tende, roulotte, campers e simili.

La ristorazione è un altro importante servizio di ospitalità da potere organizzare in azienda, con offerta di degustazione e/o vendita diretta di prodotti aziendali e/o tipici della zona, da proporre assieme al soggiorno o ad ospiti in transito .

La finalità di questa ultima disposizione è quella di favorire il rapporto città-campagna, riconnettendo la vendita diretta con la possibilità per l'ospite di provare direttamente in azienda alcuni prodotti tipici, tanto alimentari che artigianali, da potere acquistare.

Infine si possono organizzare, sempre congiuntamente alle principali, attività ricreative, culturali e sportive, ivi comprese attività di equitazione e mostre permanenti di civiltà contadina, che devono essere svolte attraverso l'uso delle strutture aziendali e collegate con l'attività produttiva medesima.

La legge regionale non prevede esclusioni di territorio per lo svolgimento dell'agriturismo, per cui gli imprenditori agricoli di tutta la Sicilia possono cimentarsi in tale attività (art.3).

Per fare ciò si deve ottenere il nulla-osta dell'Ispettorato Provinciale Agricoltura (art.4), che accerta la complementarità dell'attività agricola con quella agrituristica da intraprendere, e l'autorizzazione del Sindaco del Comune dove ricadono gli immobili (art.5). Per quanto riguarda la sussistenza dei requisiti igienico-sanitari l'accertamento, di competenza della A.U.S.L., dovrà essere svolto sui locali e sulle strutture esistenti che si vogliono utilizzare per fare agriturismo.

Un volta abilitati a iniziare l'attività, gli imprenditori potranno accedere agli aiuti contributivi di cui parliamo a parte .

La legge, composta in tutto di 22 articoli ai quali si rimanda per ulteriori dettagli, regola infine gli obblighi degli operatori e le sanzioni previste per l'inosservanza degli stessi; bisogna citare la circolare applicativa n. 239 del 23 luglio 1997 che ha cercato di dare unità di indirizzo nella corretta interpretazione e applicazione delle norme.

Per ulteriori chiarimenti sulla legge gli operatori interessati possono consultare il **“Vademecum dell'operatore agrituristico”** realizzato dai Servizi allo Sviluppo dell'Assessorato Regionale Agricoltura e Foreste.

Gli aiuti previsti

Gli aiuti previsti dall'art. 17 della Legge Regionale sull'agriturismo sono stati inseriti anche nel Programma Operativo Plurifondo Sicilia 1994-99 e più precisamente nella **Misura 9.4 - Iniziative per il sostegno dell'attività agrituristica ad integrazione del reddito agricolo**.

Per accedere ai finanziamenti previsti dalla misura, secondo le modalità previste dalla circolare n° 262 del 22 settembre 1998, bisogna essere in possesso almeno del preventivo nulla osta dell'I.P.A.

Gli interventi finanziabili riguardano:

- recupero di strutture insediative;
- installazione e ripristino di impianti termici e telefonici;
- installazione nei fabbricati aziendali di strutture per la conservazione di prodotti agricoli destinati alla somministrazione o alla vendita;
- realizzazione e sistemazione di strutture sportive e ricreative;
- acquisto macchinari, arredi e corredi necessari per l'esercizio delle attività agrituristiche ivi compresa la realizzazione e/o l'adeguamento delle cucine per la preparazione dei pasti da somministrare;
- acquisto di macchinari ed utensili, da parte di singole aziende o di associazioni di esse, per la preparazione e il confezionamento di prodotti da vendere nell'ambito dell'attività agrituristica;
- interventi di pubblicizzazione e di promozione delle attività agrituristiche realizzati da parte di operatori agrituristiche singoli o associati che esercitano l'attività e che, quindi devono essere in possesso dell'autorizzazione comunale;
- realizzazione di quegli interventi, in aziende agrituristiche ricadenti all'interno di parchi e riserve naturali che, all'atto dell'approvazione da parte degli Enti Parco e degli Enti Gestori delle Riserve, vengono messi come prescrizione tecnico-costruttive, paesaggistiche e ambientali per la salvaguardia del territorio.

Per tali interventi il limite di spesa ritenuto ammissibile è pari a 400.000 ECU per azienda (maggiore quindi di quello previsto dalla Legge Regionale), con un contributo in conto capitale pari al 60%.

La domanda di contributo per usufruire dei finanziamenti del P.O.P. 94/99 può essere presentata entro il 1999.

Tra metà '700 e primo '800 numerosi viaggiatori stranieri (il più illustre dei quali Wolfango Goethe scriveva nel suo diario il 13 aprile 1787: "*Senza la Sicilia l'Italia non forma un quadro dell'anima; qui soltanto è la chiave di tutto*") attraversarono la nostra Isola alla ricerca soprattutto dei luoghi dell'antichità.

In particolare i luoghi oggetto di questa pubblicazione gravitano idealmente attorno all'itinerario descritto dall'abate Saint-Non che coincide quasi totalmente con l'antica "via consolare" che univa Palermo a Trapani, già descritta nell' "*Itinerarium Antonini*" ovvero l'odierna Strada Statale 113 che nelle carte I.G.M. è ancora indicata "*strada vecchia di Palermo*" e che da Trapani prosegue poi per Marsala lungo l'attuale strada provinciale 21.

Nel corso di due secoli naturalmente, a parte il paesaggio completamente trasformato (basti pensare alla costruzione della diga Rubino e Baiata), è totalmente cambiato il modo di viaggiare; in quel tempo la Sicilia era percorribile attraverso le trazzere — polverose d'estate, piene di fango d'inverno — su muli o in lettiga e senza alberghi e locande.



Particolare della "Carte de la Sicilie et des isles adjacentes" (Paris 1785) del Saint-Non

L'ASSALTO AL LATIFONDO

Venendo da Segesta lungo la S.S. 113 al Km. 358, nella frazione di Ummari, si trova **Borgo Bassi**.

Borgo Bassi, come il poco distante Borgo Fazio, ormai abbandonato e diroccato, è il testimone del cosiddetto “*assalto al latifondo*” che il fascismo a partire dal 1940 intese avviare per modificare il modello di sviluppo dell’agricoltura siciliana, con l’idea principale di colonizzare gli ex-feudi, trapiantando il modello mezzadrile dell’Italia centrale nella realtà latifondista dell’isola e promuovendo l’insediamento sparso permanente.

Elementi centrali della colonizzazione erano proprio questi borghi, costruiti per dare alla popolazione che si doveva insediare nelle campagne i servizi collettivi minimi e indispensabili (uffici dell’Ente di Colonizzazione, delegazione potestaria, stazione dei Carabinieri, locanda, scuola elementare, chiesa).

Dal punto di vista tipologico nei borghi è possibile scorgere alcuni tratti tipici dell’architettura fascista: l’uso del portico e dell’arco, omaggio alla retorica dell’impero, la fisionomia pseudomoderna delle chiese, il richiamo medievaleggiante della torre potestaria.

Oltre ai borghi rurali furono costruite in tutta la Sicilia circa **2.500** case coloniche, di cui **214** in provincia di Trapani, e numerosi abbeveratoi pubblici, che oltre all’acqua per gli uomini e gli animali, avevano lo scopo di eliminare i focolai di malaria, dovuti al ristagno d’acqua delle sorgenti inutilizzate.



Borgo Bassi



Borgo Fazio

L'esperimento sociale fallì ben presto non solo per il sopraggiungere della guerra, ma soprattutto perché non si era tenuto conto della situazione della Sicilia di quel tempo: il latifondo era privo di strade, sprovvisto di acqua, con terreni anomali, vi era scarsa tradizione nell'allevamento del bestiame; l'idea dell'appoderamento inoltre si scontrava con tradizioni secolari del popolo siciliano non abituato ad insediamenti permanenti nelle campagne.



Casa colonica del periodo fascista

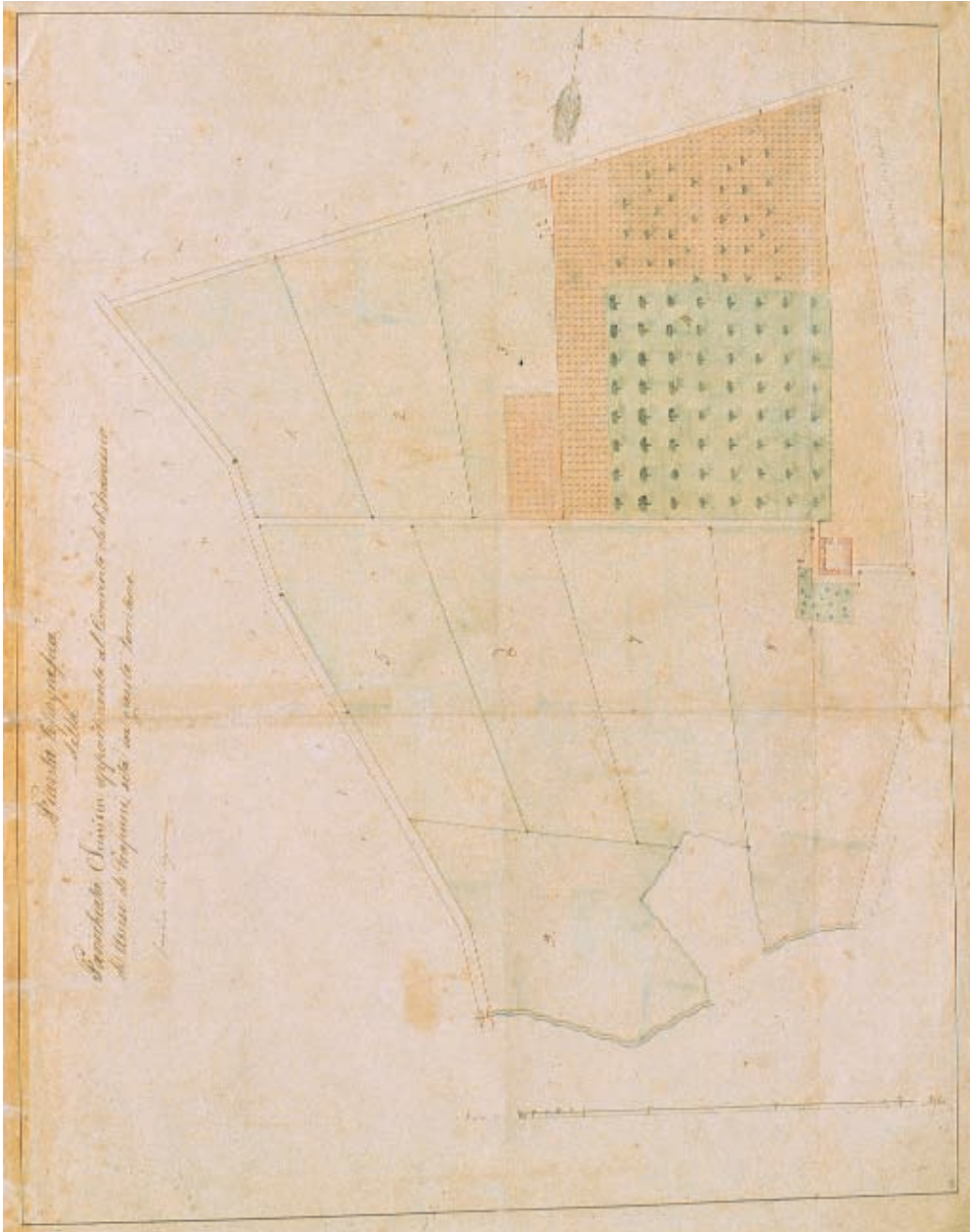
LE TERRE DELLA CHIESA

La legge Corleo del 1862 disponeva l'enfiteusi dei beni ecclesiastici; i fondi furono suddivisi in lotti dell'estensione media di 10 ettari, assegnati mediante pubblica asta.

Alla data di entrata in vigore della legge in provincia di Trapani i beni ecclesiastici ammontavano a circa 40.000 ettari.

Nel circondario di Trapani la Chiesa possedeva accanto ai grossi feudi come Fastaia, Ummari (Ha 911), China (Ha 804), Casalmonaco (Ha 558), Marausa, Chinisia (Ha 118), anche piccoli lotti dell'estensione media di 15-20 ettari.

Queste terre passarono in gran parte in mano alla media e grossa borghesia mercantile trapanese che, arricchitasi con i traffici marittimi e l'industria del sale, trovò l'occasione di investire in agricoltura parte dei capitali accumulati, avviando quella massiccia diffusione della coltivazione della vite che ancora oggi è la coltura principale della Provincia di Trapani.



A.S.T., Collezione delle mappe topografiche

Vicino al Baglio China si possono visitare due aree di grande interesse ambientale, anche se artificialmente create dall'uomo:

la diga "D. RUBINO "e MONTAGNA GRANDE; per raggiungerle si devia verso sud al km. 356 della S.S. 113 e si prosegue per circa 3 Km lungo la strada Ummari — La China

Realizzata dal Consorzio di Bonifica "Birgi "a partire dal 1967, la diga "**D. Rubino** "serve un comprensorio irriguo interessante un'area di 3.500 ettari ricadenti nei comuni di Trapani e Paceco sulle formazioni alluvionali delle vallate dei fiumi Fittasi, Bordinò e Borranìa. La costruzione della diga ha lasciato una traccia significativa in queste vallate con la trasformazione del vigneto, da asciutto ad irriguo e dal classico alberello ai moderni impianti a spalliera e tendone.

Le opere di rimboschimento a **Montagna Grande** iniziarono a partire dagli anni quaranta; oggi il demanio forestale occupa una superficie complessiva di 890 ettari circa, di cui 340 ricadenti nel Comune di Trapani.

E' possibile trovarvi alberi di pino d'Aleppo, pino domestico, cipresso piramidale ed orizzontale, leccio, roverella, frassino ed eucalipto.



I BAGLI

Un po' ovunque in questo territorio è possibile scorgere sulle creste delle colline, spesso in posizione dominante, imponenti edifici rurali che prendono il nome di **bagli**; secondo alcuni autori il termine deriverebbe dall'arabo *bahah* (cortile), secondo altri dalla lingua franca parlata dai Normanni, dove *baille* significa luogo chiuso da muri, ma a cielo aperto.

I bagli furono costruiti al servizio di grandi aziende specializzate (vite - olivo), con la presenza del palmento e del torchio per la trasformazione dell'uva e delle olive in vino e olio; sotto questo aspetto si differenziano, pur essendo molto simili, dalle masserie che nel resto della Sicilia erano edifici rurali al servizio di aziende cerealicolo-zootecniche.

La costruzione dei bagli rispondeva a diverse esigenze dei grandi proprietari, tra cui quella della sicurezza. Fin dopo l'unità d'Italia infatti la sicurezza nelle campagne era messa in pericolo dalla presenza di briganti che per vari motivi si davano alla macchia.

Ciò spiega come il baglio abbia l'aspetto di una fortezza con il muro alto e di grosso spessore, nel quale si apre un solo portone d'ingresso assai robusto e spesso rinforzato mediante l'applicazione di lastre metalliche chiodate per difenderlo da eventuali tentativi di darlo alle fiamme.

Altra caratteristica di fortezza è data dalla presenza di poche e piccole finestre munite di grate di ferro molto elevate; e da feritoie nascoste (saettiere) dalle quali poter dare fuoco con le armi.



Masseria Ummari



Baglio Guarine

Il baglio serviva anche a ricevere, conservare e trasformare i prodotti agricoli dell'azienda in attesa di portarli al più vicino mercato per la vendita, e fungeva da abitazione o dimora del personale fisso e temporaneo alle dipendenze del proprietario.

Come detto, il cortile interno caratterizza il baglio; in quelli più grandi si trovano due cortili, uno di pertinenza dell'abitazione padronale, l'altro degli edifici rustici, comunicanti tra loro e con l'esterno.

L'ingresso di solito è costituito da un grande portone ad arco in ferro o in legno ed immetteva in un sottoportico (*turchettu*), nel quale si trovavano uno o due rudimentali sedili in pietra addossati alle pareti.

Il portale ad arco era costituito da blocchi squadrati di pietra dura o in mattoni, sormontato in quelli sorti prima dell'abolizione della feudalità (1812) dallo stemma nobiliare della famiglia.

Al centro del cortile — pavimentato con lastre di pietra (basolato) - vi era quasi sempre un pozzo o una cisterna, nel caso di mancanza di sorgenti, con a fianco le "*pile*".

Lungo i lati del baglio si sviluppano gli edifici adibiti ad usi e funzioni diversi.

La parte principale era costituita dal palazzo del proprietario, nel quale esso alloggiava con la sua famiglia nel periodo estivo, al tempo dei raccolti e per ricevere i pagamenti; l'ala padronale era disposta sul lato dell'ingresso o in quello opposto, sopraelevata rispetto agli altri fabbricati e terminante spesso con una torretta.

Nei grandi bagli vi era anche una chiesetta per la celebrazione della messa, la cui campana indicava con i suoi rintocchi l'inizio e la fine dei lavori di una giornata.

Altri fabbricati del baglio erano destinati ad abitazione del personale fisso dell'azienda: il sovrastante, il massai, il campiere, il curatolo.

I braccianti giornalieri (*jurnateri*) dormivano in un ambiente chiamato "*macaseno di l'omini*" in cui lungo le pareti vi erano panche di gesso e canne, alte circa un metro.



Baglio Ferro



Baglio Sciarra Sottano

All'estremo opposto dei bagli, dal punto di vista architettonico, troviamo le **case rurali** dei contadini, sorte con il frazionamento delle grandi proprietà.

Il tipo più diffuso aveva una pianta rettangolare con lati che si aggiravano sui metri 4 x 5 e un'altezza sui 2-3 metri.

Rispondeva alla doppia esigenza di ricovero degli attrezzi agricoli e dei prodotti e di dimora del contadino e della sua famiglia anche per più giorni.

Per la costruzione si utilizzava il tufo calcareo, tagliato in blocchi denominati "*cantuna*".

Vi era un'unica porta, sul lato corto o su quello lungo della costruzione; la casa riceveva luce dalla porta e da una piccola finestra quadrangolare.

Accanto alla porta vi era l'anello di ferro o il chiodo di legno per legare l'animale.

Il tetto, ad uno o a due spioventi, era formato da tegole d'argilla (*canali*), poggiate su listelli di legno.

Una grondaia di tegole convogliava le acque piovane in una piccola cisterna addossata ad un angolo della casa.

Questo tipo di edificio costituito da un'unica stanza ("*casa*" nel significato dialettale corrisponde al concetto di stanza) poteva accrescersi con la costruzione di una o altre stanze; il tetto di ognuna di esse rimaneva distinto, con le proprie coperture a tegole e a spiovente pure distinte.

L'edificio risultante non era più chiamato "*a casa*" ma "*i casi*".

BAGLIO FUMOSA

CATASTO	Foglio 188 Particelle: 5 - 6 - 7 - 8 - 9 - 10 - 11 - 57 - 58 - 59
UBICAZIONE	Al km. 366 della S.S. 113 percorrere la Strada vicinale Fumosa
EPOCA D'IMPIANTO	Metà secolo XIX

Dell'impianto originario rimangono solo due grossi corpi di fabbrica.
A sinistra dell'ingresso si trova la cappella.
L'abitazione era composta da piano terra e primo piano, al quale si accedeva da una scala esterna in muratura ed una interna in legno.
L'altro corpo di fabbrica era destinato a magazzino, stalla e pagliaio.
Buona parte del fabbricato versa in pessimo stato.



BAGLIO ADRAGNA

CATASTO	Foglio 33
UBICAZIONE	Al Km. 373 della Strada Statale 113
EPOCA D'IMPIANTO	Secolo XIX

Apparteneva alla famiglia Sieri Pepoli, titolare della baronia di Rabici, il cui stemma araldico campeggia sulla chiave del portale d'ingresso; presenta un'ala ristrutturata, rispettosa dello stile originario, che è adibita ad abitazione principale dell'attuale proprietario.

Nella parte non ristrutturata l'antica chiesa, della quale rimane come traccia una piccola acquasantiera, ospita una serie di antichi attrezzi agricoli.

Agli angoli del prospetto principale sono presenti due torri circolari di guardia, in una delle quali sono bene visibili le saettiere.

E' sede di un'azienda di turismo rurale, con vendita diretta di prodotti agricoli.

A fianco del baglio, il fienile, costruito durante l'epoca fascista, è stato sapientemente trasformato in due miniappartamenti per ospitare turisti in alloggi indipendenti.



BAGLIO della CUDDIA

CATASTO	Foglio 277 7 - 12 - 32 - 33 - 34
UBICAZIONE	Al Km. 15 della strada provinciale Trapani - Castelvetrano e al Km. 0,500 dell'innesto con la strada provinciale n° 43 Marcanza - Cuddia
EPOCA D'IMPIANTO	Secolo XVIII

Presenta una forma irregolare con cortile interno.

L'edificio è in muratura continua con solai lignei e copertura a falda. Il prospetto ed il fienile non sono in cattivo stato, il resto è diroccato o semidiroccato.

Titolare della baronia della Cuddia era la famiglia Provenzano.

Pietro Paolo Provenzano e la moglie Brigida il 29 aprile 1575 per il matrimonio del primogenito dodicenne Marcello donarono un palazzo, due magazzini e una bottega a Trapani; due rendite in denaro; una schiava di nome Maddalena; la baronia della Cuddia ("...con stanze, torri, magazzini, giardino.."); la baronia di Balata Rifalsafi; il territorio di Rizzuto.

Alla fine del '700 titolare della baronia divenne la famiglia Fisicaro.

L'ultima esponente dei Fisicaro fu Francesca che portò i beni e il titolo nella casata degli Staiti.



CASE GILIBERTI

CATASTO	Foglio 49 Particella 7
UBICAZIONE	Al km. 7 della strada provinciale Trapani-Salemi n° 29 e al Km. 036 dall'innesto con la strada vicinale Soria-Dattilo
EPOCA D'IMPIANTO	Seconda metà del XIX secolo

Pur essendo indicato nei fogli I.G.M. nella tipologia "Case", presenta la tipica struttura del baglio, con il cortile aperto pavimentato con basolato di pietra.

Caratterizzato da una forma rettangolare stretta e lunga, ha due ingressi con archi a tutto sesto.

In ottimo stato di conservazione è al servizio di una grande azienda olivicola.

Si trova nelle vicinanze del Monte Serro.

La parecchiata Serro, estesa Ha 18.84.61, apparteneva al Convento di S.Maria del Gesù di Trapani, con la legge sull'enfiteusi dei beni ecclesiastici fu suddivisa in tre quote.



BAGLIO GUARINE

CATASTO	Foglio 289 Particelle: da 25 a 56
UBICAZIONE	Al km. 18 da Paceco della Strada provinciale Trapani-Castelvetrano percorrere la strada vicinale Guarine
EPOCA D'IMPIANTO	XIX secolo

Ubicato nelle vicinanze di Borgo Fazio l'edificio ha due ingressi in un'unica facciata, che immettono rispettivamente nel cortile padronale e nel cortile rustico.

Lo stato di conservazione è pessimo, solo una parte viene utilizzata come deposito di attrezzi e macchine agricole.

Lungo la stradella che porta al baglio vi sono numerose case coloniche costruite dall'Ente per la Colonizzazione del Latifondo Siciliano, abitate fino alla fine degli anni Sessanta.



BAGLIO FERRO

CATASTO	Foglio 204
UBICAZIONE	Al Km. 13 della strada provinciale n° 29 Trapani - Salemi
EPOCA D'IMPIANTO	Secolo XIX

Vi si accede tramite una stradella interpodereale lungo la quale sono presenti numerosi grandi pozzi con apertura cupoliforme detti, con termine di origine araba, a "cuba".

Dall'ingresso principale si accede a un sottoportico che immette nel baglio con pavimento in acciottolato con riquadri di basole di pietra, dove si aprono le porte dei magazzini e delle stalle.

La residenza padronale si trova sul fronte opposto all'ingresso principale.

In ottimo stato di conservazione, oltre che al servizio dell'azienda agricola, funge da abitazione per la famiglia del fattore.



BAGLIO ZAFFERANA

CATASTO	Foglio 284
UBICAZIONE	Al km. 15 della strada provinciale Paceco-Castelvetrano girare a destra e percorrere per 1,5 km la strada provinciale Marsala-Salemi
EPOCA D'IMPIANTO	Secolo XIX

È sito nell'ex feudo Zaffarana, un tempo appartenente alla famiglia dei baroni della Cuddia e da questi dato in affitto ai gesuiti del Collegio Massimo di Palermo. I feudi Zaffarana e Roccazzello, aggregati alla confinante Masseria Rinazzo (estesa 489 salme con 268 bovini, 768 ovini e 137 armentizi), costituirono un'azienda agraria ottimale. All'espulsione dei Gesuiti dalla Sicilia (1768) il feudo fu dato in gabella a D. Giuseppe Ferrara per un canone di 611 onze.

In tempi più recenti fu teatro di uno degli avvenimenti più significativi delle lotte contadine, infatti il 20 settembre del 1920 circa sessantamila contadini provenienti da tutta la provincia vi si radunarono al canto di inni socialisti per chiedere l'esproprio delle terre, facendo sventolare la bandiera rossa sul baglio

Una parte del caseggiato ha subito modificazioni con interventi che ne hanno stravolto la struttura originaria (saracinesche, infissi in alluminio).



BAGLIO MISILISCEMI

CATASTO	Foglio 119
UBICAZIONE	Al Km. 11 della strada statale 115 Trapani - Marsala
EPOCA D'IMPIANTO	Secolo XIX

In discreto stato di conservazione, il baglio si trova nella contrada omonima, dove, secondo quanto riportato dallo storico G.F. Pignatore nella sua “Historia di Trapani”, vi era un casale arabo, come del resto denota l’etimologia dello stesso toponimo (*Manzil* = casale, cioè un gruppo di case abitate da agricoltori mussulmani che coltivavano la terra loro concessa).

Molto caratteristica la torre quadrata con merlatura.
A poche decine di metri si trova l’azienda agrituristica Misiliscemi di Vultaggio.



BAGLIO CHINEA

CATASTO	Foglio 242
UBICAZIONE	Al km. 356 della S.S. 113 e al km. 3 circa della strada comunale China
EPOCA D'IMPIANTO	XVIII secolo

L'ex feudo della China, appartenente ai Carmelitani del Convento della Madonna di Trapani, seguì la sorte della legge Corleo del 1862 sull'enfiteusi dei beni ecclesiastici.

L'ex feudo era esteso Ha 814 e fu suddiviso in ventuno quote, cinque delle quali dell'estensione complessiva di Ha 375 circa furono acquisite da Francesco Montalto e Giuseppe Salone; altre nove dell'estensione complessiva di Ha 233 da Don Antonio Guccione.

Dalla relazione tecnica redatta dagli agrimensori Francesco Fontana, Domenico Veneziano e Giuseppe Lampiasi riportiamo la descrizione del baglio:

“vi esiste in detto ex feudo un casamento composto dai seguenti corpi: una bottega e dietro bottega di ferraria; un androne con portone e piccola torre sovrastante il detto androne; un cortile; una dispensa; un magazzino; una stalla;



una panetteria; una sala con salatore; riposto di olio con mezzalino al di sopra per conservare farina; una stanza con centimolo; una robbetteria, una stanza a dormire; un fienile; un pollaio; una stanza per lavoratoi; un calcinaio; altro magazzino per frumento, con pennata innanzi al medesimo; una pagliera; una stanza per borges; una stanza per il campiere, ed un solerato soprastante la medesima sala; robbetteria; stanza a dormire e salatore, composto di un corridore; cinque camere; una cucina e un piccolo corridore per i luoghi comuni.

Dippiù vi esistono due magazzini con mandre di pietra a secco sotto la montagna.

Infine vi esistono numero quattro sorgive cioè, una con suo doccinato che conduce l'acqua entro del cortile del casamento, ove trovasi un beveratoio..."

Il baglio oggi si presenta in stato di abbandono, l'ala posteriore e completamente diruta.

Ancora integro, al centro del cortile, si trova il pozzo di origine araba con un abbeveratoio del XVIII secolo.



MASSERIA TORRE CHINISIA

CATASTO	Foglio 136 Particelle: da 128 a 137
UBICAZIONE	Al Km. 14 della strada provinciale n° 20 Trapani Marsala Vicino l'aeroporto militare di Birgi
EPOCA D'IMPIANTO	XIX secolo

Il fondo Chenisia, appartenente al Convento trapanese di S.Francesco, dell'estensione di Ha 117.64.89, in seguito alla legge Corleo sull'enfiteusi dei beni ecclesiastici, fu suddiviso in nove quote.

Dalla relazione tecnica e dalla pianta eseguita in tale occasione risulta che il fondo era costituito da terreni seminativi, uliveti e vigneti; nel baglio vi erano diciotto case terrane (compresa la chiesa), sei case con solaio, tre pozzi d'acqua sorgiva, una cisterna dentro il cortile, tre pile accanto il pozzo grande.

Il carattere di baglio dell'edificio si evince dalla presenza, sempre riportata nella suddetta relazione, della stanza del trappeto, del palmento e della dispensa. L'edificio si presenta in avanzato stato di degrado, con molte parti prive di copertura.

L'ingresso della chiesa è murato.



MASSERIA BALLOTTELLA

CATASTO	Foglio 142 Particella 11
UBICAZIONE	Al Km. 13, 300 della S.S. Trapani - Marsala dopo la frazione di Rilievo si gira a sinistra sulla S.P. n° 48 Ballotta - Marcanza fino a giungere al Km. 2, 700.
EPOCA D'IMPIANTO	metà XVIII secolo

Nel prospetto principale a sinistra si trova la cappella con un portale in conci di pietra squadrata e, sovrastante, una finestra ad occhio con una piccola croce.

A sud del corpo ovest è stato recentemente costruita una nuova stalla.

Sul lato sud, esternamente al baglio, vi è un vasto recinto in muratura con pietrame a secco ("marcatu ") per il ricovero degli ovini; collegato all'ovile vi è un altro spazio recintato, anche esso in muratura, che veniva utilizzato per la mungitura.

Vicino al baglio sono ancora visibili, anche se non più sfruttate, delle cave (*pirrere*), dalle quali si estraeva del materiale da costruzione.



BAGLIO LAMIA

CATASTO	Foglio 87 Particella 221
UBICAZIONE	Al Km. 8, 700 della S.P. 21 Trapani - Marsala si imbecca la strada che porta al Lido Marausa (Via Torre del mezzo)
EPOCA D'IMPIANTO	XIX secolo

L'ala padronale ha subito ripetuti interventi di ristrutturazione, per essere destinata ad abitazione stagionale della famiglia proprietaria.

Sul lato destro del cortile un androne conduce da un lato ai magazzini vinicoli, dall'altro a una piccola corte rustica in acciottolato.

Da questa si accede a due stalle, una stanza con forno e lavanderia e il pollaio, sormontato dalla colombaia, con fori triangolari per l'accesso dei colombi. La *dispensa* (così erano chiamati i locali del baglio destinati alla lavorazione e conservazione del vino) è un vasto magazzino con tetto a capriata di legno, esternamente ricoperto di tegole di terracotta (*canali*).

All'interno vi sono numerose botti, disposte in tre file, con un grande tino per la fermentazione dei mosti.

Accanto alla dispensa vi è la stanza del palmento (non più esistente) con un tor-



chio in legno (*stringituri*) con le tipiche barre di frassino e una vite a legno azionata da una grossa fune; il torchio poggia su un monoblocco in pietra, nel quale era scavata una vasca per la raccolta del mosto.

Sono presenti anche un torchio più recente in ferro e altri attrezzi agricoli in ottimo stato d'uso.

A un centinaio di metri dal baglio, sulla spiaggia del Lido Marausa, si eleva la Torre del Mezzo, cosiddetta perché appunto sta in mezzo tra le torri di Nubia e di S. Teodoro.

Costruita nel primo decennio del 1600, il primo soprintendente fu il principe di Paceco e la guarnigione era costituita da un artigliere e due soldati.

La pianta della torre è quadrata con il basamento scarpato, due marcapiani differenti e, a due angoli, mensoloni di pietra sagomati.

Di più recente costruzione è l'intero piano sulla terrazza e la scala a due rampe.



MASSERIA UMMARI

CATASTO	Foglio 211
UBICAZIONE	Al Km. 359, 5 della strada statale 113
EPOCA D'IMPIANTO	XIX secolo

L'ex feudo di Ummari, esteso Ha 914.18.00, appartenente al Monastero della Badia Nuova di Trapani, confinava:

a nord con l'ex feudo Binuara Soprana del barone delle Chiuse;

a sud con l'ex feudo Chinaea del Convento del Carmine di Trapani;

ad ovest con l'ex feudo Zena di proprietà di Lipari;

ad est con l'ex feudo Agnone del Convento del Carmine di Trapani.

L'edificio è privo di palazzo padronale e di torri di guardia, ma conserva esteriormente l'aspetto difensivo, con alte finestre e un unico ingresso principale, che presenta un rialzo con merlatura.

Su uno dei due lati del sottoportico, addossato alla parete, si trova un sedile in pietra.

Sul cortile interno, acciottolato e basolato, si aprono numerosi edifici, che ancora oggi sono destinati al ricovero degli animali e alla lavorazione del latte, pur se il loro stato di conservazione è pessimo.



BAGLIO CIPPONERI

CATASTO	Foglio 41
UBICAZIONE	All'uscita dall'autostrada A29 dir. percorrere per circa 2 km. la strada che conduce a Paceco
EPOCA D'IMPIANTO	Secolo XVIII

Il baglio appartiene alla famiglia Curatolo fin dai primi dell'800. Vi si accede da un bel viale di pini secolari.

Rappresenta un ottimo esempio di rifunzionalizzazione di antiche strutture edilizie rurali, in quanto è sede dell'azienda agrituristica "Duca di Castelmonte". Dagli originari granai, stalle e magazzini sono stati ricavati gli alloggi per gli ospiti, per i quali vengono preparati anche passate, marmellate, conserve e piatti tipici della tradizione culinaria siciliana.

Una collezione di arnesi agricoli d'epoca è custodita in un museo ricavato dai locali una volta adibiti a frantoio.

Sulla destra dell'ingresso principale vi è una cappella del '600.

Accanto al baglio vi sono strutture ricreative sportive (campi di calcetto, bocce e volley).



BAGLIO FONTANASALSA

CATASTO	Foglio 94
UBICAZIONE	Al km. 9 della S.S. 115 percorrere sulla sinistra per 1,5 km. la strada comunale Falconara
EPOCA D'IMPIANTO	Secolo XVIII

Questo baglio, completamente ristrutturato, è ancora oggi al servizio di una grande e moderna azienda olivicola, produttrice di un'olio che ha ottenuto premi importanti nelle più prestigiose e esposizioni nazionali ed internazionali, ultimo dei quali, il 2° posto al concorso "Ercole Olivario" del 1998 nella sezione "fruttato leggero".

Oltre al frantoio aziendale, all'interno del baglio vi sono alcune stanze adibite ad attività di turismo rurale, un museo agricolo, con numerosi antichi attrezzi di lavoro ed una sala di esposizione per i prodotti dell'azienda.



CASA MESSINA

CATASTO	Foglio 96
UBICAZIONE	Al Km. 9,400 della strada statale 115 Trapani - Marsala
EPOCA D'IMPIANTO	XIX secolo

Al centro di una grande e moderna azienda olivicola, la struttura è da considerarsi un vero e proprio baglio, discretamente conservato anche nel mantenimento della sua funzione originaria.



BAGLIO BORROMIA

CATASTO	Foglio 188
UBICAZIONE	Al Km. 13, 600 della strada provinciale n° 29 Trapani - Salemi vi si accede sulla destra da una stradella interpoderale
EPOCA D'IMPIANTO	XIX secolo

Venute meno le esigenze per le quali erano stati costruiti, i bagli hanno subito, a partire dal secondo dopoguerra, profonde trasformazioni, come è evidente nel baglio Borromia nell'apertura di una porta esterna a sinistra del prospetto principale; nell'abbattimento del portone d'ingresso, sostituito da un cancello in ferro; nella corte trasformata in ovile.

In cima a una collina, dalla quale si domina una buona parte del territorio circostante, il baglio Borromia sorge al centro dell'ex feudo Borromeo, un tempo appartenente alla famiglia Todaro, baroni delle Chiuse.



LE VILLE

Il periodo tra il Settecento e l'Ottocento segna a Trapani il predominio economico e sociale della borghesia mercantile.

Il ceto mercantile acquisisce le principali attività che fanno di Trapani il centro delle produzioni tipiche delle coste mediterranee di quel tempo: corallo, soda, tonno, sale e vino.

Innanzitutto sono gabelloti dei feudi dell'entroterra di proprietà delle famiglie nobiliare, dai quali giunge il grano destinato al consumo cittadino, che tuttavia non riesce a soddisfare i bisogni della popolazione, tanto da dovere ricorrere anche alle importazioni da altre aree granicole.

Anche le saline e le tonnare - antichi privilegi feudali — si concedono a gabella; all'inizio dell'Ottocento sulla costa trapanese, da un'indagine del governo borbonico, risultano in esercizio 14 saline presso Trapani, (con l'impiego di 1.000 uomini e 200 fanciulli impegnati 12 ore al giorno), 3 a Paceco, (con una forza lavoro di 170 uomini e 40 fanciulli), 9 a Marsala, (con 400 uomini e 80 ragazzi); nelle tre tonnare più produttive della Sicilia, Favignana, Bonagia e Formica, tutte trapanesi, nel 1853 si registra la cattura di 6.228 tonni, 10.159 nel '59, 14.020 nel '65.

Da gabelloti ben presto gli stessi imprenditori acquisiscono la proprietà di ex-feudi, tonnare e saline, subentrando ai nobili oberati di debiti, nonché dei vecchi palazzi patrizi del centro storico.

Divenuta classe dirigente, la borghesia mercantile volle dare un'impronta di sé nelle raffinate dimore stagionali sorte nell'hinterland della città di Trapani alla fine del XIX secolo.

VILLA ABATE NOBILE

CATASTO	Foglio 12 Particelle: 5-6-91, da 516 a 526, 564
UBICAZIONE	Via Marconi, 138
EPOCA D'IMPIANTO	XIX secolo

Si accede alla villa da un viale principale da cui si diramano i vari settori del grande giardino dal tipico disegno *all'italiana*.

La villa si articola su tre piani: a piano terra si trovano i locali di servizio, i depositi e la scala; il primo piano è diviso in due unità abitative; l'ultimo piano è quello *nobile*.

La villa fu edificata su una parte del latifondo appartenuto alla famiglia Quartana, per essere la residenza estiva da Emanuele Burgarella, figlio di quell'Agostino citato nella scheda che segue.



VILLA BURGARELLA denominata "LE TORRI"

CATASTO	Foglio 12 Particelle: 18-19
UBICAZIONE	Traversa di via Marconi
EPOCA D'IMPIANTO	Fine XIX secolo

Circondata da un vasto giardino, la villa si alza su due livelli continui con la presenza di una torretta merlata laterale e una scalinata barocca che porta al primo piano.

Costruita a fine '800 era la residenza estiva della famiglia Burgarella, il cui capostipite Agostino Burgarella Ajola Senior fu uno di quei imprenditori trapanesi, che alla fine del XIX secolo, fecero la fortuna economica di Trapani. Infatti operò nel settore del tonno e del sale non solo a Trapani, ma anche all'estero; impiantò saline ad Aden e tonnare a Tripoli; entrò in rapporti d'affari con l'India e la Cina.



VILLA MARIA

CATASTO	Foglio 16 Particelle: 21
UBICAZIONE	S.S. 113 C.da Milo
EPOCA D'IMPIANTO	Seconda metà XIX secolo

La villa, in prossimità della statale, ha pianta ad U.

E' circondata da un vasto e composito giardino; oltre a due imponenti araucarie che risaltano all'ingresso principale, troviamo piante di Ficus magnolioides, palme, robinie, kenzie, dracene, bambù.

Nacque come residenza stagionale della famiglia D'Alì nella seconda metà del XIX secolo, quando il senatore Giuseppe D'Alì era al massimo delle sue fortune economiche.



VILLA ROSINA

CATASTO	Foglio 10 Particelle: 62
UBICAZIONE	Via Villa Rosina
EPOCA D'IMPIANTO	Fine XIX secolo

Sorge in contrada Fontanelle, ormai zona altamente urbanizzata, su tre elevazioni con due terrazze al 3° piano e una torretta cilindrica, è circondata da un'ampia area verde.

Edificata a fine '800 appartenne ai D'Alì - Monroy, il cui stemma resiste sul timpano del prospetto, dopo gli ultimi restauri.



LE SALINE

La Riserva Naturale Orientata “*Saline di Trapani e Paceco*” è stata istituita nel 1995 ed affidata in gestione al WWF Italia .

Concentrate lungo la costa fra Trapani e Marsala le saline rappresentano un sistema complesso e perfettamente in equilibrio di terra, mare, sole, sale e lavoro.

L'estrazione del sale dal mare è stata resa possibile in questi luoghi da una serie di fattori naturali.

La costa bassa ha fornito il suolo per l'impianto dei bacini.

La temperatura che si mantiene per lungo tempo oltre i 20 ° C, i venti costanti e durevoli e la bassa umidità atmosferica sono i fattori climatici favorevoli per l'esercizio della salinicoltura.

La salina di tipo tradizionale è costituita da quattro ordini di vasche; la *fridda* o vasca di prima entrata, il *vasu cultivu* o vasca evaporante, le *cauri* o vasche servitrici, le *caseddi* o vasche salanti.

Per favorire l'evaporazione e la concentrazione del cloruro di sodio le vasche diminuiscono in ampiezza e profondità e aumentano di numero. I vari passaggi da una vasca all'altra corrispondono a variazioni di colore e i movimenti delle acque vengono effettuati con l'ausilio dei mulini a vento.

Accanto alle vasche salanti su piattaforme chiamate *ariuni* il sale estratto viene accumulato in volumi piramidali, detti *tumuli*.

Queste piattaforme vengono poi ricoperte da tegole di terra cotta dette *ciaramiri* per evitare i danni che possono arrecare le piogge.

Su questa pianura liquida il succedersi di vasche, argini e canali è interrotto da strutture edilizie, quali la casa salinara, a forma di parallelepipedo, il dormitorio cilindrico e i mulini a vento con la caratteristica forma a tronco di cono.

Oltre al loro grande valore storico e paesaggistico, le saline di Trapani e Paceco rivestono un'importanza naturalistica non indifferente.

La vegetazione è caratterizzata da alcune associazioni erbacee ed arbustive, tipiche alofite (dal greco piante di ambienti salini) con singolari forme vegetali come la *Salicornia*, la *Calendula maritima*, la *Sueda*



Mulino Maria Stella



Mulino del tipo americano

(*Sueda fruticosa*), il *Limonium densiflorum* e il fungo di Malta (*Cynomorium corcineum*).

All'interno della Riserva vivono numerose specie di uccelli acquatici, tanto che, specialmente nei mesi invernali e nei periodi di passo, le saline si trasformano in veri e propri serbatoi ornitologici, dai comuni gabbiani alle migliaia di anatre e limicoli.

Se si è fortunati è possibile ammirare specie rare come l'avocetta, la garzetta, il cavalier d'Italia e il fenicottero rosa che qui trova in abbondanza l'artemia salina, un microstaceo unico componente della dieta di questa elegantissima creatura.

Una visita alle saline può iniziare dal **mulino Maria Stella**, lungo la strada provinciale 21 Trapani — Marsala, (l'antica "*via del sale*" lungo i cui canali il sale veniva trasportato al porto di Trapani in barche chiamate *schifazzi*), appena usciti da Trapani .

Parcheggiata l'auto ci si incammina lungo un sentiero che sulla destra fiancheggia la salina Paceco e sulla sinistra il torrente Baiata seguendo l'argine sino alla prossimità della foce.

Da lì, costeggiando il mare aperto, attraverso un paesaggio straordinario si raggiunge la torre Nubia ed il Museo delle Saline.

La **torre Nubia** faceva parte di quel sistema di fortificazione delle coste che monarchi e viceré disposero a partire dal XVI secolo per contrastare le scorribande della pirateria turca.

L'incarico di progettazione fu affidato a esperti ingegneri militari; uno di loro l'architetto fiorentino Camillo Camilliani, progettò, dopo avere effettuato un viaggio esplorativo e una minuziosa descrizione delle coste siciliane, un sistema di torri costiere, dotate di artiglierie e di una guarnigione di soldati.

La loro ubicazione consentiva di mettere in atto, attraverso segni visivi o fonici, una rete di comunicazione, cosicché le popolazioni rurali fossero avvisati in tempo del pericolo.

Vennero utilizzate le torri già esistenti, tra le quali la torre Nubia restaurata appunto nel 1584.

Il **Museo delle Saline**, ospitato all'interno delle settecentesca salina Culcasi e visitabile tutto l'anno, raccoglie gli antichi attrezzi usati nella coltivazione del sale.



Torre di Nubia



Interno del Museo del Sale

Nelle pagine seguenti vengono riportati alcuni documenti riguardanti aspetti della realtà agricola trapanese di diversi periodi storici.

LE RESE DEL GRANO

Un'idea sia pure imprecisa sulle rese del frumento nei secoli scorsi si può ricavare dall'esame dei "rivelì", una sorta di schede contenenti lo stato di famiglia e l'elenco descrittivo dei Beni Stabili e Mobili posseduti da ciascuna famiglia (*fuoco* come veniva indicata con la terminologia del tempo).

Dai beni dichiarati venivano detratte le cosiddette Gravezze Stabili e Mobili per ricavare il "limpio", a base della tassazione.

Le autorità municipali (nel nostro caso il Senato della città di Trapani) comunicavano i dati dei rivelì al Tribunale del Reale Patrimonio.

Per il 1604 furono raggruppati per contrade i rivelì dei seminati per complessive salme 1529,12 di grano e si indicarono anche le rese previste nelle varie contrade.

RESE PREVISTE NEL MAGGIO 1604 PER IL SUCCESSIVO RACCOLTO DI GRANO IN TERRITORIO DI TRAPANI

da: " *Baroni e popolo nella Sicilia del grano* " di Orazio Cancila

Contrade	Semina in salme	Resa per seme prevista
Cancelleri	19,4	12
Chinisia	55,14	11
Dimina, Cudia, Dactilo, S.Margherita, Castellaczo,		
Dimeni, Marcanza, Xhinca, Bilingheri, Xitta	809,5	10
Xarra, Balati	59,7	10
Misiliscemi, Formusa, Chiaulotta, Casale, Cena,		
Ballecto, Meczo li dui xiumi, Burrumia, Galiberi,		
Bajata, Giaxh..., Paniperduto, Castelluczo o		
Ponti di Salemi, Jacono Petro	360,1	8
Fontanelli, Misiligiafari, Novazzi, Lenzi	23,4	7
Serro	2,4	6
Fontana Salsa	70,14	4
Xhaurini, Fastaia	13,11	?

LA PROPRIETÀ TERRIERA NELL'OTTOCENTO

Marausa – Chenisia di S.Francesco	Convento di S. Francesco di Trapani
Ex-feudo Chenisia grande	Famiglia Principe di S. Giuseppe
Ex-feudi: Marcanza, Favarotta, Coniglio, Portelle sottane e soprane, Ballottella e Runza	Cavaliere Berardo di Ferro
Ex-feudo Misiliscemi	D. Maria Felice Statella vedova principessa di Cassaro
Ex-feudi: Borrachine, Cuddia, Zaffarana	Baronessa D. Francesca Fisicaro
Ex-feudi:Xorini, Castellazzo	Barone di S. Teodoro D. Antonino Sieri Pepoli
Ex-feudo Belingheri	diversi proprietari
Ex-feudo due fiumi o Tamburellari	Barone delle Chiuse D. Giuseppe Staiti
Ex-feudo Bordino	Monastero di S. Caterina di Mazara
Bella	Barone D. Ignazio Testagrossa
Fittasi, Balate, Carretta Sciarra soprana, Cancellieri	Principe di Pandolfina D. Alonso Monroy
Balletto soprano	D. Giuseppe Lipari
Balletto sottano	D. Giuseppe Nobile e Staiti
Sciarra sottana	Famiglia del barone di Xirinda
Ex-feudo Baglionuovo	Duca D. Francesco Saura
Fondo rustico Zena	Lipari di Marsala
Ex-feudi Margi, Chine, Agnone	Carmelitani del Convento della Madonna
Lumbari, Casalmonaco	Monastero Madonna del Soccorso detta Badia Nuova di Trapani
Territori di Fastajazza, Fastai di S.Lorenzo, Fastajella, Fastaja di Morana, Fastaja o Cirviotto sotto la denominazione di Fastaja di Raguso	Sig.ri Stabile di Calatafimi; Monastero di S. Caterina di Calatafimi; Colleggiata di S. Lorenzo di Trapani
Territorio di Formusa	Principe di Pandolfina: dato in affitto al borghese Antonino Occhipinti

Tenute:

Buffa	D.Mariano Martines ec.
Poiri o Coria	Famiglia Signori Milo di Trapani
Mendola	Collegiata di S.Lorenzo
SarbuCELLa, Ferro	Principe di Pandolfina
Celso	Famiglia Marchese Fardella
Ex-feudo Borromeo	Barone D. Vincenzo Todaro

Parecchiate:

S.Agostino e Fardella	Barone Milo
SarbuCIA	Beneficio dell'eredità di Messina; beneficiale il canonico Bernardi
Paneduro	Monte di Pietà di Trapani
Roccademilio	D.Giulio Venuti
Ex-feudo Dimina	Duca di Villafiorita di Palermo
Ex-feudo Benuara sottana e soprana	Barone delle Chiuse D. Giuseppe Staiti
Ex-feudo Falcone	Signor D. Giovanni Nobili e Cipponeri
Ex-feudo Fulgatore	Signor D. Stanislao Sieri Pepoli
Canalotti sottani e soprani	Barone La Lumia di Palermo

Estratto da *“L'agro trapanese e sua coltivazione”* di **Russo Ferruggia Salvatore**, 1830

Bilancio di una famiglia di giornaliero in territorio di Trapani

Compilato dal professore VITO PASSALACQUA

Direttore della Cattedra ambulante di agricoltura per la Provincia di Trapani

Composizione della famiglia: la famiglia si compone di sei persone; quattro maschi e due femmine.

Dei maschi, tre sono adulti e lavorano tutto l'anno; il quarto è un ragazzo che lavora parte dell'anno. Le donne compiono soltanto il lavoro domestico.

I. PROVENTI

Salario: Si calcola il lavoro di un adulto per 240 giornate: il resto vien costituito dai giorni festivi, dalle giornate di cattivo tempo e dai giorni di riposo forzato (indisposizione, disoccupazione). Il prezzo della giornata di lavoro, nelle attuali condizioni del mercato, si ragguaglia a lire 1.70. Non si tiene conto di qualche bibita di vino che il proprietario dà nel corso della giornata. Il salario in moneta costituisce il reddito su cui la famiglia fa assegnamento per sopperire ai suoi bisogni.

Ciò premesso, si ha:

L.1.70 x 240 = L. 408; per 3 persone sono in tutto.....	L. 1224.00
Salario del ragazzo: L.1; per 140 giorni di lavoro.....	L. 140.00
<u>Totale</u>	<u>L. 1364.00</u>

II. SPESE

1. Pigione di casa: la famiglia abita una casetta con un po' di terreno d'attorno ove si trova qualche ceppaia di fico d'India e qualche ficcia. Vi si coltiva un po' d'orto a secco per uso di casa. La pigione è di onze 6, pari a.....L. 76.50

2. Alimenti:

Frumento: salme 11 tumoli (= hl. 30.60) a L. 70 (cioè L.25 l'hl)...	L. 770.00
Fave: mezza salma (=hl 1.40) a L. 36.....	L. 18.00
Olio: cafisi 3 (= kg. 24) a lire 10	L. 30.00
Vino: (nei soli giorni festivi) litro 1 e mezzo x 50 = a litri 75 a L. 0.30.....	L. 22.50
Carne (nelle feste principali) kg. 10 a L. 1.50.....	L. 15.00
Pesce fresco: kg. 0.50 per 10 volte; sono Kg. 5 a L. 0.60.....	L. 3.00
Pesce salato: Kg. 10 a L. 0.80	L. 8.00
Cacio: Kg. 5 in tutto l'anno, a L. 1.10 il kg	L. 5.50
Verdure: broccoli, agli, cipolle, ecc.....	L. 5.00
Patate: kg. 25 a L. 0.06.....	L. 1.50
Sale e spezierie.....	L. 1.50

3. Calzature:

Un paio di scarpe per ciascuno sono 6 paia, a L. 10, in media, per cadaun paio.....L.	60.00
Risolature e rammendamenti L. 6 per ciascuno.....L.	36.00

4. Indumenti:

Un abito per ciascuno: L. 20, in media, per 6 persone	L. 120.00
Berretti, cravatte, Fazzoletti, ecc	L. 12.00
Mantelli, ecc. (quota annua)	L. 20.00
Biancheria per camicie, mutande, ecc	L. 30.00

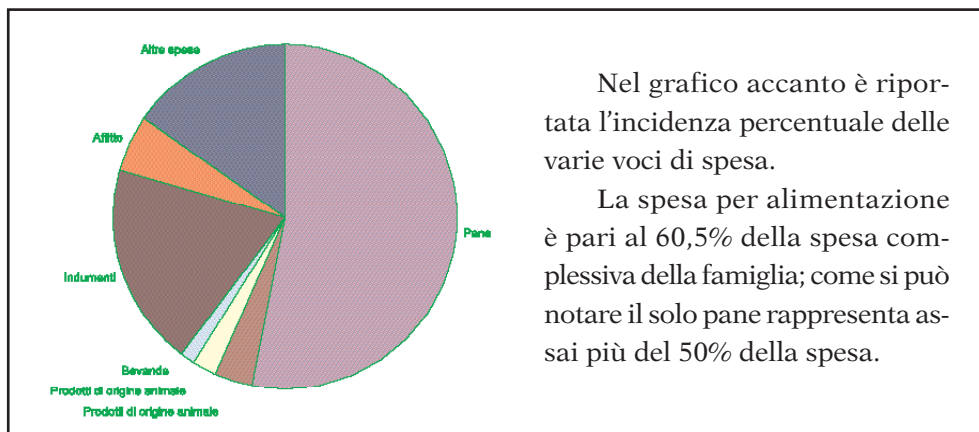
5. Arredi di casa: tondi, bottiglie, bicchieri, vasellame in genere .L.	5.00
Sedie, panche, ecc (quota annua)	L. 5.00

6. Altre spese: Sapone per il bucato, un chilogramma per settimana: in complesso kg. 52 a lire 0.40	L. 20.80
Petrolio	L. 10.00
Aghi, refe, pettini, ecc	L. 1.50
Fiammiferi: L. 0.30 per settimana, in tutto	L. 1.50
Tabacco da fumo: L: 0.10 al giorno, per 3 persone.....L.	108.00
Legna da ardere	L. 5.00
Spesa per acquisto e acconciatura di arnesi del mestiere	L. 6.00
Barbiere: L. 6 per ciascuno dei maschi adulti.....L.	18.00
Spesa per la molitura del frumento	L. 25.00
Totale	L. 1454.40

BILANCIO

Proventi	L. 1364.00
Spese di famiglia.....L.	1454.40
Disavanzo	L. 90.40

Trapani, li 19 giugno 1909



Nel grafico accanto è riportata l'incidenza percentuale delle varie voci di spesa.

La spesa per alimentazione è pari al 60,5% della spesa complessiva della famiglia; come si può notare il solo pane rappresenta assai più del 50% della spesa.

LA CUCINA

La cucina siciliana, assai varia e fantasiosa, con i suoi sapori ed aromi, retaggio delle influenze dei diversi popoli che si sono avvicinati nel tempo a reggere l'isola, può contribuire, assieme al paesaggio, al mare all'arte e alla cultura, ad esercitare una forte attrattiva sugli agrituristi per la scelta di una vacanza in Sicilia.

Per quanto riguarda i **primi piatti** (minestre, pastasciutta e riso) tra i tanti ne citiamo qualcuno più caratteristico, come ad esempio il **cuscus**, una specialità di derivazione araba tipica del trapanese; a differenza di quello tunisino o marocchino ignora montone, capretto o pollo ed è a base di brodo di pesce, ma entrambi partono dalla stessa ricetta base della semola, "incocciata", con le dita bagnate, in minutissime palline nella "mafaradda" e cotta a vapore nella cosiddetta "cuscusera" (ancora oggi chiamata dagli rabi "keskès"), in cui una speciale pentola col fondo convesso e bucherellato si sovrappone ad un'altra dello stesso diametro piena di acqua bollente.

Ricordiamo poi i **maccarruna** che, preparati a mano dalle donne, sono una classica pietanza del Carnevale siciliano, comuni a tutta l'isola e conditi con ragù di salsiccia o sugo di maiale; **la pasta cu li sardi** famosa in tutto il mondo per il suo sapore esaltante, ha per base il finocchietto selvatico e le sarde, con l'aggiunta di acciughe, passolina, pinoli, mandorle abbrustolite; **la pasta cu l'ova di tunnu** ovvero con la bottarga; **la pasta con il pesto trapanese** ottenuto nel mortaio da aglio, basilico, pinoli, prezzemolo, olio e pezzetti di pomodoro fresco.

Il **pesce**, di svariate specie, occupa un posto di primo piano nella cucina siciliana, specialmente nelle zone costiere, come la nostra, nelle quali vi sono molte possibilità di gustarlo fresco durante tutto l'anno; una menzione particolare merita il **tonno** (squartato in senso verticale lo si trova nelle pescherie appeso ad un gancio a testa in giù) e **pescespada**, perché la loro pesca presso le monumentali tonnare risale ad epoche remote.

La **carne** di diversi animali trova impiego soprattutto nella cucina delle zone montane e nei paesi dell'entroterra siciliano, con la preparazione di prelibate pietanze: agnello (parto tenero della pecora fino ad un anno di età, cucinato aggrassato, al forno o sulla brace); castrato; maiale (da gustare anche come salsiccia); pollame; capretto (presente nelle tavole nel periodo di Pasqua, in genere cotto al forno con le patate); vitello (polpette, involtini, spiedini); coniglio e lepre; equini e uccelli.

Una delle più conosciute specialità della rosticceria siciliana è l'**arancina**, in cui si possono riconoscere negli ingredienti le diverse influenze di cui dicevamo all'inizio: araba (riso e zafferano), francese (ragout), spagnola (pomodoro) e greca (formaggio fresco frammisto a dadini al ragù).

Numerosi sono poi i **dolci** tradizionali, legati alle ricorrenze di quasi tutti Santi del calendario; nei più rappresentativi compaiono 4 ingredienti base: mandorle, miele, pistacchi e ricotta.

Tra quelli preparati nella zona ricordiamo innanzitutto i dolci siciliani per antonomasia: i **cannola** che sono originariamente legati al carnevale, con la scorza croccante, ripieni di ricotta dolcificata e guarniti di zucca candita ("cucuzzata") e la **cassata** che è il più trionfale dolce della Pasqua siciliana, nato nel connubio tra l'insegnamento arabo (la voce araba "quas'at" vuol dire scodella rotonda) e la pasticceria dei conventi; è a base di pan di Spagna e ricotta, con copertura di glassa verde al pistacchio adornata con frutta candita, zuccata a strisce sottili e incurvate, roselline di ostia, scorze di arancia. Tra gli altri dolci tipici della zona si ricordano: i **cassateddi** (ripiene di ricotta, fritte e servite calde); i **catalani** e i **tetù** (di influsso spagnolo, preparati per la ricorrenza dei defunti, gran festa dei bambini in sostituzione della nordica befana); i **pupi di zuccaru** (ottenuti versando zucchero liquefatto in apposite forme di gesso e raffiguranti angeli, bambole, garibaldini e soprattutto i paladini dell'Opera dei Pupi); i **buccellati** (dolcetti popolari di Natale con fichi secchi); la **cuccia** (dolce rituale per la festa di S.Lucia, a base di grano cotto condito con crema di ricotta, vino cotto, miele o cioccolato); la **pignulata** (legata al carnevale, ricoperta di miele).

Di antica tradizione sono in Sicilia anche **gelati, sorbetti** (con agrumi e zucchero, nati nel periodo arabo quando “sciarbath” era detta una bevanda composta di neve e essenze), **geli** (di melone o di caffè) e **granite** (con succhi gelati di limone e altri frutti e zucchero; quella di gelsomino chiamata con termine arabo **scursunera** è tipica del trapanese).

LE PAROLE

In questa parte conclusiva elenchiamo alcuni vocaboli del dialetto siciliano legati all'architettura rurale e all'agricoltura, senza la pretesa di redigere un repertorio completo, ma soltanto per ricordare dei termini ormai poco usati ed evidenziare altresì la complessità della lingua siciliana.

Il baglio e l'architettura rurale

Astracu: Terrazzo con parapetto in muratura e pavimento ricoperto di mattonelle di terracotta, che ricopriva totalmente o parzialmente il tetto della casa.

Canali: tegola ricurva di argilla cotta per la copertura dei tetti e le grondaie.

I casi: Edificio unico formato da diversi corpi, spesso costituiti da un'unica stanza, aggiunti per allargamento di quello originario e provvisti di distinte coperture a tegole e spiovente pure distinte.

Funnacu: Stazione di sosta lungo le regie trazzere per i carrettieri e i viandanti.

Gebbia: Vasca di raccoglimento delle acque piovane.

Lavaturi: vasca esterna in prossimità delle stalle, di forma circolare e di 4 o 5 metri di diametro, incavata nel piano di campagna, contenente acqua fino a d un livello di 80 cm, con un ingresso leggermente inclinato; serviva per pulire gli zoccoli degli animali prima di entrare nei ricoveri.

Macasenu: Fabbricato rurale monocale di modeste dimensioni.

Mannara: Recinto per le pecore.

Pagghiaru: Rappresenta la primigenia forma dell'architettura rurale del meridione; di diversa forma, tipo e dimensione era una ti-

pica capanna, costruita con fusti di agave (“zabbara”) secchi, piantati nel terreno e disposti in obliquo, legati in alto e rivestiti di canne e di ristoppia; sita in aperta campagna serviva da ricovero d'emergenza, soprattutto nelle aziende più piccole e più lontane dai centri abitati.

Parmentu: Locale del baglio il cui nome deriva dal manufatto in pietra, realizzato su un piano rialzato per fare scorrere facilmente il mosto o l'olio; era pavimentato con mattoni di argilla.

Palummara: Solaio per il ricovero di colombi domestici mantenuti e curati, comunicante con l'esterno tramite fori triangolari.

Pila: Lavatoio in pietra monolitica.

Pinnata: Tettoia per il riparo, fissata a un muro, sostenuta da pilastri in muratura o travi di legno e coperta di tegole o di canne e frasche.

Pirrerera: Piccola cava per estrazione di materiali da costruzione poi modellati in apposite forme (“cantuna, chiappi, stazzuna, balati etc.”).

Saittiera: feritoia nascosta lungo le mura del baglio, con funzione difensiva.

Salaturi: locale di stagionatura del formaggio.

Scifu: Abbeveratoio di pietra per il bestiame, alimentato da pozzi.

L'agricoltura

Annaloru: Lavoratore con contratto annuale, residente sempre in campagna.

Cannizzu: Alto cilindro vuoto fatto con stuoie di canna, intrecciate con canne intere e legate, utilizzato per la conservazione dei cereali.

Cavuliceddi: Pianta selvatica commestibile; ricordiamo anche “cardedda”, “gira”, “burrania”, “finucchieddu”, “sinàpa”, “arianu”.

- Coffa:** contenitore di ampelodesma (“disa”) intrecciata, per la raccolta delle olive e la successiva spremitura della pasta olearia, per la conservazione dei fichi secchi etc.
- Consa di marzu:** operazione dura e faticosa di zappatura del vigneto, di fondamentale importanza per la struttura del terreno, resa compatta e pesante dalle piogge invernali.
- Crivu:** Utensile in legno, con sostegno circolare, per la selezione della granella, a maglia grande (per fave, ceci e altre leguminose) o piccola (per grano, miglio e lino); veniva appeso e sostenuto da un trespolo di fusti di agave, dai quali pendevano le corde per allacciarlo e tenerlo sospeso durante la cernita.
- Curatolo:** Rappresentante del proprietario, con poteri amministrativi ed operativi.
- Dicalitru:** Unità di misura corrispondente a circa 16 kg di granella.
- Jurnataru:** lavoratore salariato stagionale.
- Marzuddu:** Grano “nero di Sicilia” che si seminava fino a tutto il mese di marzo.
- Mennuli:** Mandorle, coltivazione molto diffusa un tempo, distinta anche in “mennuli duri”, il cui frutto era usato soprattutto per la preparazione della pasta reale, e “mennuli muddisi”, utilizzate per il consumo diretto, abbrustolite al forno.
- Mitateri:** Coltivatore non proprietario.
- Petra silestra:** Pietra di solfato di rame che, sciolta nell'acqua, era usata come antiparassitario.
- Pistatura:** Pigiatura dell'uva nel palmento; gli addetti si sostenevano con delle corde pendenti dalle travature del soffitto; l'operazione veniva conclusa con l'uso del torchio in legno, compresa la vite, e avente per base un monoblocco di pietra.
- Quarantinu:** botticella di legno della capienza di circa 36 litri che veniva sistemata in coppia sul dorso dei muli per il trasporto del

vino ai punti di vendita; veniva radunata una serie di 12 animali (“ritina”) guidata da un solo conducente (“vurdunaru”).

Regna: Grossa fascina di mazzetti di grano (“jemmiti”) legati con fibra vegetale (“liama”), trasportata in un sito areato e sistemata in “timugna”, in attesa della trebbiatura.

Rimuzzatura: Eliminazione dei tralci in eccesso del vigneto.

Salaturi: Addetto alla stagionatura del formaggio.

Sarma: Unità di misura corrispondente per i terreni a circa 3 ha e per la granella a circa 215 kg (16 tumuli).

Sconcatura: Zappatura per 20-30 cm attorno ad ogni pianta di vite, per crearle attorno una fossetta per la raccolta delle acque ed eliminare altresì le erbe infestanti.

Summaccu: Pianta diffusamente coltivata in questo territorio, adatta a terreni aridi e pietrosi; veniva adoperato per la coloritura delle stoffe dall'industria tessile e per la concia delle pelli.

Suppa: Concimazione con stallatico del vigneto, in piccole fosse scavate ogni 4-8 viti, effettuata ogni 2 o 3 anni.

Timpagnu: Sportello amovibile nella parte bassa delle botti per la loro pulitura.

Tineddu: Recipiente di legno per la raccolta dell'uva.

Trappeto: Torchio per la spremitura delle olive sistemato in apposito locale detto “palmento”; l'olio veniva trasportato in appositi recipienti (“utri”) e conservato in altri (“giarre”).

Tumminu: Unità di misura corrispondente per i terreni a 2.092 mq e per la granella a circa 14 kg.

Vertula: Bisaccia di lana nera rossa o di cotone.

Viddanu: Bracciante salariato fisso o giornaliero.

Vutti: recipiente per la conservazione del vino della capienza da 2500 a 5000 litri, formato da doghe curve di legno di castagno o di rovere.

La salina

Buzzunettu: concio di tufo di Favignana (cm. 120 x 25 x 25).

Cantuni: concio di tufo di Favignana (cm. 70 x 25 x 25).

Casa ri salina: comprendeva un magazzino, un mulino-frantoio, locali di abitazione del curatolo e di ricovero per i salinari in genere.

Casedda: vasca in cui avviene la cristallizzazione del cloruro di sodio.

Càura: bacino evaporante, dove l'acqua raggiunge una salinità di sedici-venti gradi Baumè e lascia precipitare i solfati di calcio.

Cartedda: cesta utilizzata per trasportare il sale. In origine era fatta con fibre vegetali, successivamente di lamierino zincato, oggi non è più utilizzata.

Chiappa: concio di tufo di Favignana (cm. 70 x 50 x 25).

Ciamira: tegola di terracotta, a forma di tronco di cono, con le quali si coprono i cumuli di sale.

Cuttunina: tela ruvida di cotone distesa sulle pale del mulino per il suo funzionamento.

Fridda: bacino delle saline, dove l'acqua marina affluisce direttamente dal mare. La salinità raggiunge dai cinque ai sette-otto gradi Baumè di salinità.

Mammacàura: residuo della campagna salifera costituito dalla fanghiglia mista a solfati di calcio e magnesio.

Mancusu (ri salina): era riferito a chi era solito trasportare a destra la cesta di sale invece che, come d'ordinario, sulla spalla sinistra.

Maniari (u sali): in senso generale coltivare il sale.

Mpaiari (u mulinu): legare le vele alle pale del mulino a stella.

Mulinu a stidda: mulino a vento di tipo olandese con pale della lunghezza di quattro metri circa.

Mulinu miricanu: mulino a vento, munito di palette metalliche lunghe un metro e venti centimetri.

Ntinna: pala del mulino a stella realizzata in legno di castagno.

Pisasali: aerometro di Baumè, usato per misurare la salinità delle acque.

Quartara: in terracotta o in metallo era la brocca usata *dall'acquatoru* per distribuire l'acqua da bere.

Rabbìu: schiuma salmastra che si forma sui conchi di tufo delimitanti le *càuri*, quando l'acqua è già matura.

Ruffiana: vasca intermedia fra due ordini di vasche successive.

Sarma: unità di misura del sale.

Schifazzu: barche a vela latina con ponte, utilizzata per trasportare il sale fino al porto di Trapani.

Spira: coclea o vite di Archimede. Veniva utilizzata per pompare l'acqua dalla *fridda* sfruttando l'energia impressa dai mulini a vento.

Tagghia: Asta in legno sulla quale da un lato venivano segnate le salme di sale e dall'altro le decine di salme.

Vasu cultivu: bacino dove l'acqua, raggiunti i dieci-undici gradi di Baumè di salinità, fa precipitare il perossido di ferro e il carbonato di calcio.

Vrazzu: parete di conchi di tufo, destinata a separare una vasca dall'altra.

BIBLIOGRAFIA

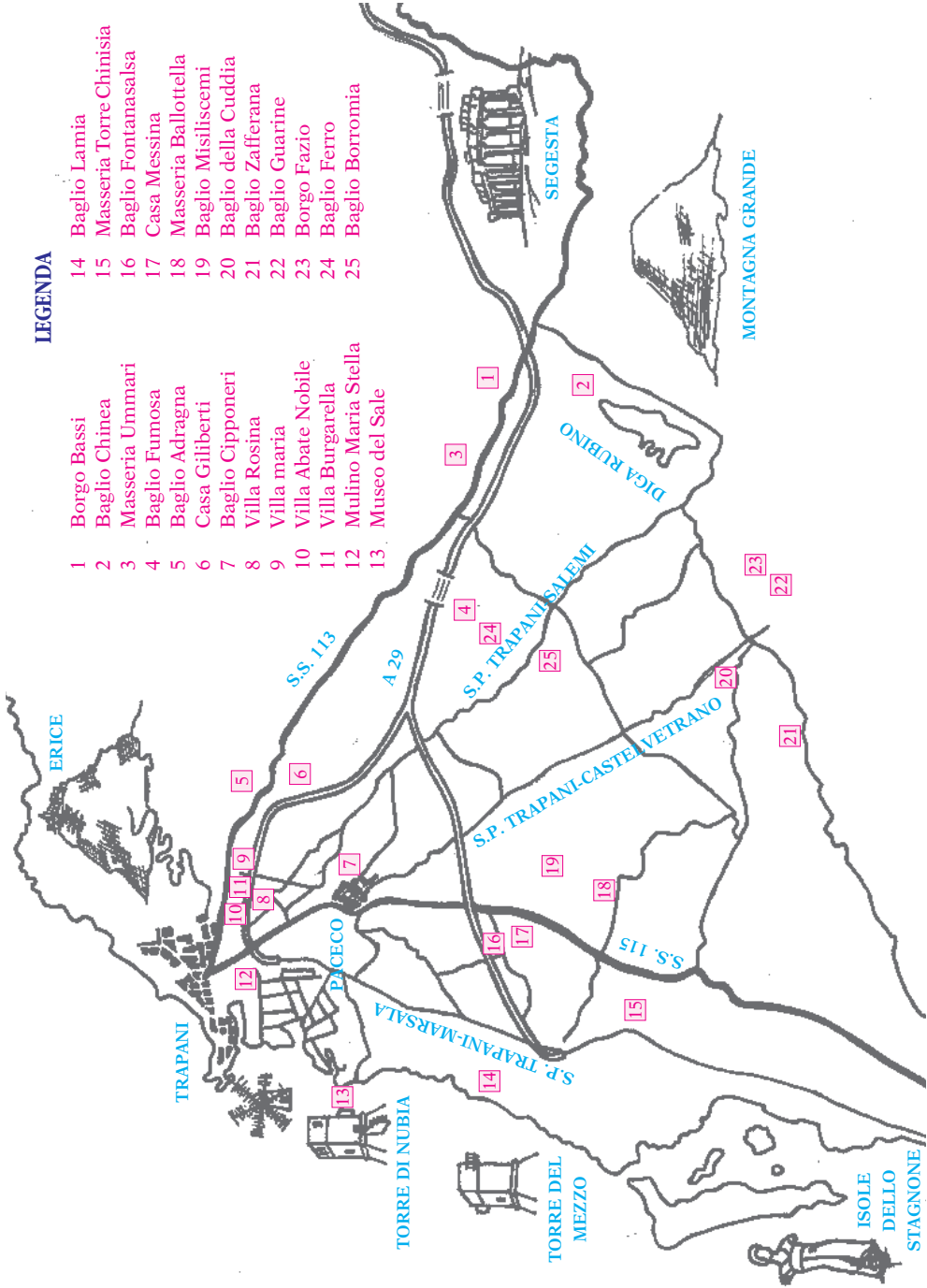
- V. ADRAGNA *L'alienazione dell'asse ecclesiastico in Provincia di Trapani (1867-1891) nei suoi principali riflessi sociali ed economici*
- G. BUFALINO *Saline di Sicilia*, Sellerio editore, Palermo, 1988
- O. CANCELILA *Baroni e popolo nella Sicilia del grano*, Ed. Palumbo, Palermo, 1983
- P. CORRENTI *Il libro d'oro della cucina e dei vini di Sicilia*, Mursia, Milano, 1976
- S. COSTANZA, M. MINNELLA *Tra terra e mare*, Helios Editore, Messina, 1997
- M. FIEROTTI *L' E.S.A tra passato e futuro*, in *Sviluppo Agricolo*
- S. GATTO *Iconografia della Val di Mazara tra il '700 e l'800*, in *"Itinerari trapanesi"*, aprile 1973
- G. LORENZONI *Inchiesta parlamentare sulle condizioni dei contadini nelle province meridionali e nella Sicilia (Vol. VI - Sicilia)*
- S. LUPO *Popolare la campagna: un esperimento di ingegneria sociale*
- E.M. MARZOCCHI *Le case rurali nella colonizzazione del latifondo siciliano* in Riv. di Estimo Agr. E Genio rurale, aprile 1940

- S. MAZZARELLA, R. ZANCA **Il libro delle torri**, Sellerio, Palermo, 1985
- F. RENDA **B. Tanucci e i beni dei Gesuiti in Sicilia**, Edizioni di Storia e Letteratura, Roma, 1974
- S. RUSSO FERRUGGIA **L'agro trapanese e sua coltivazione**, Trapani, 1830
- A. SALTINI **Tra terra e mare la capitale del commercio alimentare**, Edizioni Avenue Media, Bologna, 1995
- G. VALUSSI **La casa rurale nella Sicilia Occidentale**, Leo S. Olschki Editore, Firenze, 1968



LEGENDA

- | | | | |
|----|---------------------|----|-------------------------|
| 1 | Borgo Bassi | 14 | Baglio Lamia |
| 2 | Baglio China | 15 | Masseria Torre Chimisia |
| 3 | Masseria Ummari | 16 | Baglio Fontanasalsa |
| 4 | Baglio Fumosa | 17 | Casa Messina |
| 5 | Baglio Adragna | 18 | Masseria Ballottella |
| 6 | Casa Giliberti | 19 | Baglio Misiliscemi |
| 7 | Baglio Cipponeri | 20 | Baglio della Cuddia |
| 8 | Villa Rosina | 21 | Baglio Zafferana |
| 9 | Villa maria | 22 | Baglio Guarine |
| 10 | Villa Abate Nobile | 23 | Borgo Fazio |
| 11 | Villa Burgarella | 24 | Baglio Ferro |
| 12 | Mulino Maria Stella | 25 | Baglio Borromia |
| 13 | Museo del Sale | | |



Litotipografia Michele Abate
Via Calatafimi, 15
Tel. 0923.881780
Paceco (TP)

