

L'OLIVICOLTURA MERIDIONALE E L'OPERA DI PIETRO RAVANAS

1. Le condizioni dell'olivicoltura nel Mezzogiorno nella prima metà del secolo XIX. — 2. L'opera di Pietro Ravanas. — 3. Quel che ancora ci insegna Pietro Ravanas.

1. — Tra i numerosi ingegni che fiorirono nel Regno di Napoli nel '700, specie nell'ultimo cinquantennio, tutti pensosi di ricercare nuove e migliori basi all'economia meridionale, non pochi si dedicarono allo studio della « rustica olearia economia », di quella forma cioè di specificazione economica a cui erano legati formidabili interessi. Primeggiano i Pugliesi, segnatamente il Moschettini ed il Presta; ma il problema dell'olio, della produzione e del commercio relativi, occupa un po' tutti quanti gli scrittori dell'epoca che agitavano le idee del rinnovamento del Mezzogiorno(1).

L'olio, definito addirittura « oro liquido », « benefico, prezioso liquore », costituiva infatti la voce prima e più importante dell'esportazione del Regno di Napoli(2) e l'olivo rappresentava il

(1) Cfr., per esempio, A. GENOVESI, *Lezioni di economia civile* in Scrittori classici italiani di economia politica, tomo VII, pp. 188 e segg., Milano, 1803; F. BRIGANTI, *Esame economico del sistema civile* in Scrittori cit. tomo XXVIII, pp. 147 e segg., Milano 1804; G. PALMIERI, *Riflessioni sulla pubblica felicità*, Ibidem, tomo XXVII, pp. 89 e segg., Milano 1805.

(2) L. BIANCHINI, *Storia delle finanze del Regno di Napoli*, Napoli, 1859, pag. 543.

fondamento della ricchezza fondiaria di intere regioni⁽¹⁾: nonostante questa posizione di privilegio dell'olio e dell'ulivo, produzione e commercio, costretti nelle pastoie dei « diritti proibitivi » e degli « arrendamenti », sperimentavano condizioni non certo prospere. Il commercio estero, che governava i prezzi, era nelle mani dei « forastieri »; i locali, servivano le necessità dei traffici in gran parte nel ruolo modesto di commissionari⁽²⁾. La produzione, a sua volta, riusciva appena a bilanciare spese e ricavi⁽³⁾

(1) Scrive il GALANTI (*Descrizione geografica e politica delle Due Sicilie*, Napoli, 1788-1790, tomo III, pag. 217): « Grano, vino ed olio sono i principali prodotti del nostro Regno. Ma l'olio sopra i primi due ci rende creditori nati dei popoli settentrionali. Gli ulivi nascono in tutte le provincie, eccetto che ne' luoghi troppo freddi dell'Abruzzo, del Sannio e della Basilicata. Si trovano nella parte marittima dell'Abruzzo e della Basilicata. In Capitanata è scarsissima questa coltivazione, in grazia della dogana di Foggia, de' demani, de' feudi, delle comunità e delle badie. Nelle provincie di Calabria e di Puglia questi alberi sono di una mole maggiore delle quercie. La provincia di Bari è tutta ingombra a vicenda di alberi di olive e di mandorle. Vi sono olive che sono dolci e si mangiano senza conciarsi. Nella Terra di Otranto e di Bari, nella parte occidentale della Calabria ulteriore, questa pianta è propria del suolo perchè circa due terzi sono coperti di boschi di ulivi ».

(2) In un documento senza data dell'Archivio di S. Nicola di Bari, ascrivibile ai primi del sec. XIX (fasc. XXVII, n. 27, a c. 12), leggesi: « Gli ogli, nell'anno della piena raccolta i padroni dell'olive non avendo il comodo di poterle raccogliere sogliono nel mese di agosto prendere denari da negozianti alla voce, che costuma farsi in gennaio, e perchè in dette provincie non vi sono negozianti che abbiano denari bastanti a comprarsi gli ogli, che vanno in prima vendita, costumano i medesimi far compra di detti ogli parte per lor conto e maggior parte per conto di negozianti Veneziani, Ferraresi, Napoletani e d'altri luoghi. Molti di detti negozianti compatrioti sogliono ancora subito che hanno ammassato qualche quantità d'ogli, con pochissimo lor utile venderli a negozianti forastieri per poter di nuovo impiegare il loro denaro in compra d'ogli ».

(3) In una relazione manoscritta, che conservo, fatta nel 1813 al Ministro dell'Interno da VITANGELO BISCEGLIA da Terlizzi, discepolo del Genovesi e del naturalista Petagna, moderatore dello Studio Altamurano e autore di numerosi scritti di carattere agronomico e storico, — parte di una organica inchiesta sulle condizioni fisiche, economiche e sociali del Regno di Napoli promossa da G. Murat nel 1811 e della quale darò prossimamente ampia notizia — si trovano interessanti ragguagli sulle spese e sui redditi della coltura dell'olivo nella Puglia peucezia:

« Un moggio ^(a) di terra olivetata, prima del ribasso della proprietà, vendevasi da 140 a 160, e di vantaggio: ora costa da 100 a 110 [ducati]. L'annuo

(a) Deve intendersi il moggio napoletano, pari a ha. 0,33,87.

quando il mercato si teneva sui 30 ducati a soma(1), come sul finire del sec. XVIII(2).

Negli anni di abbondante raccolto, l'olio veniva *ammassato* per servire alle necessità del commercio anche negli anni di raccolto scarso o nullo, che si alternavano quasi normalmente ai primi, e così i prezzi venivano contenuti.

Delle due regioni, più largamente produttive di olio del Regno, Puglia e Calabria, la Puglia produceva oli più appetiti dal commercio mondiale perchè, com'allora si diceva, *chiari, gialli e lampanti in bacile*. La Puglia si era creata un'idonea organizzazione pel commercio, specialmente nel maggior centro di esportazione ch'era Gallipoli(3): l'olio mosto veniva raccolto in *pile* scavate

interesse, alla bassa ragione del 5 per 100, è di duc. 5 e mezzo; ma essendo frutto biennale, tutt'il carico della spesa deve essere valutato per due anni.

Scrivo dunque:	11 : 00
Per fondiaria circa per due anni	03 : 60
Per custodia del fondo circa	00 : 20
Per sei arature in due anni	03 : 60
Per isporga, roncatura e spollitura (<i>sic</i>)	02 : 00
Si tralascia la scalzatura perchè mai si fa in ogn'anno.	
Per raccolta delle olive, e trasporto al trappeto	03 : 60
Per macinatura e trasporto alla piscina	03 : 00
Totale della spesa Ducati	27 : 00

Un moggio di terra olivetato tra l'anno infertile ed il fertile, con difficoltà, produce una salma d'oglio. Ciò non ostante si valuta per una salma, che al prezzo medio si vende da 24 a 25 ducati. Il profitto dunque di duc. 24 : 50

Battuto colla spesa v'è un discapito di carlini venticinque a salma. Nello stato presente questo ramo d'industria si può considerare di pura perdita ».

(1) Il ducato, formato di 10 carlini e di 100 grana, corrispondeva a lire 4,25. La soma o salma, quella più usata in commercio, era composta di 16 staia e lo staio di rotoli 10 ¹/₃. Il rotolo corrispondeva a kg. 0,890,997. Cfr. CARLO AFAN DE RIVERA, *Tavola di riduzione dei pesi e delle misure delle Due Sicilie*, Napoli, 1840.

(2) G. BURSOTTI, *Sul commercio dell'olio di ulive delle Due Sicilie* riprodotto dalla « Biblioteca di commercio », dispense VIII e IX, maggio e giugno 1842, in *Giornale di economia rurale di Terra d'Otranto*, vol. IV, Lecce 1844, p. 73.

(3) L'esportazione per via mare, la più importante e che superava le 100.000 some annue, si ripartiva all'incirca come appresso: da Gallipoli pel 26%, da Gioia pel 14,8%, da Bari pel 13,3%, da Monopoli pel 8,9%, da Molfetta pel 7,7%, da Taranto pel 4,6%, da altri Porti pel 24,7%. cfr. G. BURSOTTI, cit. p. 90.

nella pietra leccese, e fatto chiarificare prima della vendita (1). In Calabria, invece, si usava venderlo nella guisa « solita del Levante » e cioè torbido, misto a feccia e a tutte le impurità (2).

La produzione meridionale serviva in quei tempi senza, quasi, concorrenti le necessità mondiali della fabbricazione dei saponi, della lavorazione delle lane e della illuminazione; ai bisogni interni dell'« annona », poi si destinavano gli oli relativamente di maggior pregio, pur non richiedendosi che fossero di qualità « eccellente » « non tornando conto alla povera gente comprarne a sì caro prezzo siccome si vende e si deve vendere l'olio di squisitezza » (3). L'arte di far l'olio buono non era ignota, non era però praticata. I produttori, per esempio, solevano pei bisogni delle loro mense mani-

(1) Il CULLOCH, nel suo *Dictionary of Commerce*, (London 1882) a p. 975, sotto la voce *Olive oil* riporta la seguente descrizione fatta da un English gentlemen, che si recò a Gallipoli nel 1816: « The rock on which the town is built is easily excavated; and in caverns thus constructed oil clarifies sooner, and keeps without rancidity much longer, than in any other place. Hence numerous oil-houses are established at Gallipoli, and a very considerable portion of the rock is cut into cisterns. A Gallipolitan oil warehouse generally occupies the ground floor of a dwelling-house, and has a low arched roof. Some are more extensive, but on an average they are about 30 feet square. In the stone floor you see 4, 6, or more holes, which are circular, about 2 feet in diameter, and like the mouths of wells. Each of these holes gives access to a separate cistern beneath your feet; and when the oil is poured into them care is taken not to mix different qualities, or oils at different stages, in the same reservoir. One cistern is set apart for *oglio mosto*, or oil that is not clarified, another for pure oil of the season, another for old oil etc. I have seen oil that had thus been preserved for 7 years in a perfect state, or, as the Gallipoli merchants have it, *chiaro, giallo, e lampante*, words which, during some months, I have heard at least 100 times a day. I also many times verified the fact: the *mosto*, or oil in its turbid state, which arrived almost as black and thick as pitch, soon became bright and yellow in these excellent reservoirs, without any help from man ».

(2) G. PRESTA, *Degli ulivi, delle ulive e della maniera di cavar l'olio*, (Ristampa) Lecce, 1871, p. 137, e cfr. pure D. GRIMALDI (*Istruzioni sulla nuova manifattura dell'olio introdotta nel Regno di Napoli*, Napoli, 1777) che asserisce (p. 114 in nota): « L'olio di Gallipoli si conserva nelle cisterne, ognuna delle quali ne contiene più migliaia di stara, perciò è facile tirarlo lampante in grande quantità, prima di arrivare al fondo della cisterna dove è l'olio torbido e la feccia. Il contrario in Calabria, conservandosi l'olio in giarre, nel tirarlo, si arriva presto alla deposizione ed i venditori essendo nel diritto di consegnarlo con parte della deposizione o sia feccia, l'olio mercantile della Calabria resta torbido ».

(3) G. PRESTA, *op. cit.*, p. 239.

fatturarsi oli buoni (1). Ma questi oli « di squisitezza » rappresentavano, siccome c'informa il Presta, appena l'uno per cento della produzione totale.

Ad un deciso miglioramento dell'elaiotecnica si opponevano varie ragioni, prima fra tutte le decise tendenze del mercato. Per « lo sapone e per il lanificio e per i lumi, pure che sia chiaro, ci importa poco la qualità », scriveva in un suo minore scritto Giovanni Presta (2) che pure si affatica nell'opera sua maggiore « *Degli ulivi, delle ulive e della maniera di cavar l'olio* » a ricercare « di primo scopo la massima possibile perfezione » dell'olio. Con gli orientamenti del mercato, la feudalità dei trappeti nella quale Cosimo Moschettini riconosce l'ostacolo maggiore al miglioramento della manifattura dell'olio. In forza di quel « diritto proibitivo » spettava « a' soli baroni il possesso dei trappeti e la facoltà di costruirne de' nuovi in feudo » e tutti i produttori erano obbligati « senza escludere neanche gli esteri possessori mandar le olive ad essere manifatturate ne' trappeti feudali » (3). Molte comunità avevano riscattato il diritto di aver trappeti non soggetti agli usi feudali, ma questo diritto tornava in discussione tutte le volte che il feudo passava da un Signore ad un altro (4). Con la

(1) Scrive il BISCEGLIA nella relazione inedita citata: « Quelli che vogliono avere olio dolce per la loro tavola, e sono le persone ricche e comode, usano questa pratica: raccolgono le olive prima che giungano alla perfetta maturità, poichè è già noto che quel punto è il principio della corruzione. Non le mettono nel *cammino* anzi le tengono esposte all'aria, a ciò perdano dell'acqua e dell'umido, e subito dopo le macinano, e nel torchio le fanno passare per la paglia, affinchè vi rimanga quella viscosità, che dispone l'olio al rancido, depositano poi questo in vasi d'argilla cotta e fra l'anno lo travasano due o tre volte. L'olio fatto in questo modo e così conservato ha il colore avaneo tendente al flavo, nulla ha di forte, riesce gustoso al palato ed è forse superiore a qualunque altro de' ricercati. I piccioli proprietari per la tenue quantità delle olive, hanno il vantaggio di macinarle subito senza che siano messe nei *cammini* e fanno olio buonissimo ».

(2) G. PRESTA, *Memoria intorno ai sessantadue saggi diversi di olio*. (Ristampa), Lecce 1871, p. 473.

(3) C. MOSCHETTINI, *Osservazioni intorno agli ostacoli dei trappeti feudali alla prosperità della olearia economia*, Napoli 1792, p. IV^a della prefazione.

(4) Cfr., per esempio, le allegazioni prodotte nel 1778 dall'Università di Palo nella causa contro il Conte di Conversano, nuovo Signore del luogo, che contestava i diritti di quella comunità ad avere trappeti suoi propri, non soggetti ad usi feudali, giusta la concessione che essa comunità aveva ottenuta da Bona Sforza nel 1530, con assenso di Carlo V. Tali allegazioni si conservano nella Biblioteca Consorziale di Bari.

feudalità de' trappeti, contrastavano il miglioramento della manifattura, i sistemi di raccolta, di trasporto, di conservazione e di lavorazione delle olive (1). Tali sistemi, però, risultavano in Puglia

(1) Queste pratiche sono così descritte dal BISCEGLIA citato: « Abbenchè l'olio che si estrae da tutte le varietà sia d'ottimo gusto e flavescente, pur tuttavolta per le operazioni alle quali soggiace, si altera, cambia colore avvicinandosi al verde, acquista odore di forte, e si rende indigeribile agli stomachi deboli. Dirò di quelle tutta la serie. Si raccolgono le olive battendosi per lo più i rami con delle verghe: è questa una vera flagellazione per le piante. Si stima inevitabile per accelerare la raccolta, prima che vengano le nevi, le quali, sfibrando il frutto, ne attossicano l'olio e lo dissipano; v'è ancora di più, si cerca di toglierle dalla voracità de' topi corridori, che in alcuni anni cagionano guasti non indifferenti. Ne' territori orientali si raccolgono quando l'albero spontaneamente se ne scarica. Ma ciò richiede più tempo, più braccia, spesa maggiore e produce molta perdita. Il miglior consiglio sarebbe il pollicare il frutto, cioè raccoglierlo con le mani, ma non manca dei suoi difetti: richiede più uomini, tempo e spesa.

Le olive si trasportano a trappeti ne' sacchi. Sono questi unti e bisunti di olio fetido ed irrancidito, il di cui puzzo disgusta: primo vizio che il frutto subisce. Siccome la quantità è copiosa, nè si può macinare in breve tempo, le olive si gettano in differenti serbatoi, chiamati comunemente cammini. Dove i trappeti sono sotterranei, come in Mola, ed in altri paesi di quella contrada, le bocche de' cammini sono nel mezzo delle strade, e nell'introdurvisi le olive, s'accoppiano terra, ghiaja ed immondezze, che non producono un bene all'olio. Ne' cammini si uniscono più centinaia di tomoli, che si ammucchiano. Per impedire, a giudizio de' Naglieri, la fermentazione, si battono co' piedi: ma quella operazione della natura non s'impedisce, e quindi se ne forma una massa, che ha già l'odore di forte. Intanto una non indifferente perdita di olio si fa per lo più da' padroni, poichè questi serbatoi o cammini hanno tutti un condotto; per questo, l'olio derivante dalla pressione de' piedi si porta ad un altro serbatoio comune, detto sentina. In alcuni luoghi quello si divide fra' padroni de' trappeti. Le olive, quando la raccolta è ubertosa, stanno ne' cammini per molti mesi, e talvolta oltrepassano l'anno. Se vi stiano bene o male, e se l'olio, che se n'estrae, sia buono, non è oggetto di riflessione: basta il senso comune per decidere.

Quando è venuto il tempo della macina si mettono sotto d'una mola di pietra, che ruota sulle medesime, e le frange: è questa mossa da una mula, o da un cavallo a forma d'un molino. La mola e il letto su di cui si gira, sono già saturate di rancidume de' passati oli e ne comunicano il vizio. La pasta che se n'estrae, si mette in alcuni ordegni di giunchi di figura orbicolare a forma di casse o borse, chiamati fiscoli: hanno questi servito per molto tempo ed hanno contratto de' difetti, che passano all'olio. Molti di que' fiscoli, che hanno il diametro d'un piede e mezzo, già pieni di pasta, si situano uno sull'altro in modo da formare un cilindro di sei o sette palmi d'altezza, che poggia su di una grossa pietra lavorata, messa alla superficie della terra, e che ha un piccolo condotto, per cui l'olio se ne scorre. A' lati di questo cilindro vi sono due

migliori di quelli usati, per esempio, in Calabria(1). Comunque, l'olivicoltura, costretta a servire le esigenze di un mercato che assai più delle qualità fini per uso alimentare, preferiva le qualità grossolane per usi industriali, vi si era adeguata; Inghilterra, Francia, Russia erano allora le maggiori tributarie del commercio di esportazione del Regno di Napoli. È un po' la storia degli anni vicini a noi, in cui si è sviluppata tanto l'industria della rettificazione degli oli, che rende spesso negletti, nel mercato, gli oli di buona qualità. Questi erano allora prodotti principalmente dalla Provenza, dalla Lucchesia e dal Genovesato. Il Regno di Napoli li importava specialmente dai mercati francesi; costavano in genere il triplo degli oli locali(2), mentre quelli del Genovesato, i soprafini, circa il doppio(3). Se li facevano venire i Signori ed i soggetti di «fiacco stomaco». L'abate Genovesi, per esempio, ci ricorda in una lettera, che egli usava per la sua mensa l'olio di Aix(4). Era questo un olio molto fine, fatto con olive colte quando

grossi legni formati a vite nella parte superiore chiamati astili. In questa vite s'introduce un altro grosso legno, che ha agli estremi due rotonde aperture per le quali in quelle s'insinua e cade gravitando su 'l cilindro de' fiscoli detta mesa. Nelle stesse viti si adattano le madre viti, chiamate scrofole, che per mezzo delle sue braccia, e con de' pali mossi con forza dagli uomini stringono la mesa, che premendo sempre più il cilindro fa sortire dalla pasta l'olio, il quale per il picciolo condotto della pietra inferiore cola in un serbatoio posto a' piedi del cilindro, e sotto terra, chiamato angiolo. È questa la descrizione del torchio comune da olio, ed il metodo come questo si estrae. Dall'angiolo si attinge separandolo dall'acqua, di cui vi è sempre porzione, e portasi in tini di pietra, donde si conduce alle piscine, che sono grandi serbatoi, della capacità di più di centinaia di salme, ed ivi si tiene, finchè vi sarà l'opportunità di venderlo. L'angiolo, il tino, gli otri con i quali si trasporta, le stesse piscine, non sono de' vasi i più mondi ed i più politi: la fermentazione che subisce colla lunga dimora nella piscina ne altera il gusto ed il colore. Malgrado questi difetti, che sono il risultato del modo di estrarlo e conservarlo, l'olio per la manifattura è ottimo, ed alcuni, che hanno incallito il gusto, come il basso popolo, lo trovano piacevole al palato, e lo digeriscono. Che sarebbe se si usassero mezzi migliori? ».

(1) In Calabria, nelle zone di pianura, si usava, per esempio, non raccogliere le ulive via via che cadevano, ma addirittura scoparle « per minore fastidio e dispendio » cfr. D. GRIMALDI, cit. p. 34.

(2) GRIMALDI, cit., p. 116.

(3) GRIMALDI, cit., p. 117.

(4) PRESTA, cit. p. 496 nota 2. Il GRIMALDI cit., poi (p. 115) lamenta: « È veramente doloroso per chi è sensibile alla gloria nazionale, sentire i forestieri burlarsi di noi, col dire che abbiamo il gusto così grossolano per mangiar giornalmente un olio, del quale essi si servono per le manifatture, e far le mera-

appena cominciavano « a rougir » e lavorate fresche, l'olio *viride* dei Romani prodotto con olive « quaedam nigrae plures tamen albae » diverso così dall'*acerbum* come dal *maturum* (1). Anche oli fini si producevano nella Lucchesia e nel Genovesato (2). Quivi si adoperavano olive più mature, generalmente non colte dall'albero, ma raccolte da terra e, perciò, pur essendo le lavorazioni fatte con idonei accorgimenti, gli oli risultavano di qualità tali da non poter competere con quelli di Aix. Anche quel po' di olio buono che si faceva in Puglia si cercava di farlo in gran parte all'usanza di Aix, adoperandosi olive che appena cominciavano a maturare, lavorandole fresche e l'olio di prima stretta (che i provenzali chiamavano *vierge*) avendosi cura di conservare in recipienti idonei di creta verniciata (gli *ziri* dei Toscani).

Gli scrittori di « rustica olearia economia » avevano visto esattamente come le possibilità della olivicoltura del Regno di Napoli erano legate non soltanto all'aumento quantitativo quanto al miglioramento qualitativo del prodotto, all'impiego cioè che ne potevano fare le cresciute popolazioni d'Europa e fuori per quegli usi commestibili, ai quali, fino allora, la pessima qualità non aveva accreditato l'olio meridionale.

Aveva notato a questo riguardo il Moschettini che se l'olio prodotto in Puglia « fosse di bontà pari a quello di Genova, sarebbe di un uso molto più esteso, le ricerche sarebbero maggiori e con l'estendersi del commercio attivo crescerebbe il suo valore e la ricchezza della Nazione » (3). Il Grimaldi poi aveva affermato che « il consumo dell'olio cresce a proporzione che la popolazione,

viglia, come in una Capitale [Napoli] che non ha l'eguale per l'abbondanza dei viveri non si cerchino tutti i mezzi, come di migliorare l'olio del Regno, che serve giornalmente pel consumo della Capitale. È poi vergognoso il vedere per le tavole della Nobiltà e delle persone che amano la delicatezza, gli oli forestieri che si pagano a prezzi eccessivi, e che per certo ordinariamente non sono mai della qualità, per la quale si spacciano ».

(1) *Media est olivitas plerumque initium mensis decembris, nam et ante hoc tempus acerbum oleum conficitur, quod vocatur aestivum, et circa hunc mensem viride premitur; dein postea maturum.* COLUMELLA, *De Re rustica*, l. 12 cap. 52.

(2) Scrive il GRIMALDI, cit. p. 106, « non sono più di 50 anni che nella Riviera di ponente dello Stato di Genova s'incominciò a migliorare l'olio; prima di quel tempo la manifattura era barbara, come quella della Calabria, e gli oli riuscivano cattivi ».

(3) C. MOSCHETTINI, *op. cit.*, p. 88.

il lusso ed il commercio crescono in Europa; e perciò il prezzo diviene più caro in ragione delle richieste, come di anno in anno si sperimenta. Le Nazioni settentrionali che da lungo tempo sono necessitate a ritirarlo da noi per le fabbriche de' panni di lana e del sapone, non ha guari che hanno cominciato a servirsene per altri usi, e specialmente come un grato condimento di vari cibi. Fra queste Nazioni ne va di giorno in giorno crescendo l'uso e la capacità di giudicare del migliore, non solo a misura del consumo e del gusto nazionale, ma principalmente perchè ne fan passare considerabili partite nell'Indie Orientali ed Occidentali. Un tal liquore non si mantiene limpido e mangiabile nel passaggio della Linea, e ne' calori di quelle contrade, quando sia di qualità ordinaria; e per lo contrario ottimamente conservasi quando sia di fina e perfetta qualità. Di qui è che, se prima non facevano differenza alcuna fra l'olio buono e il cattivo, qualora ne restringevano l'uso alle sole manifatture, in oggi la bisogna è cambiata; facendo differenza notabile tra il prezzo dell'olio di fabbriche e di quello, che chiamasi olio fino; onde avviene che questo ultimo ne diviene sempre più ricercato e raro » (1). E ancora il Grimaldi aveva aggiunto: « Ma cosa dire poi degli utili, che ne ricaverà il Regno dal commercio attivo? Qui è solamente iniziato delle cognizioni del commercio, sa quanto il gusto dell'olio fino si va di anno in anno introducendo nella Lombardia e nel Piemonte. Sa qual prodigioso consumo ne fa la Francia, e che le Nazioni settentrionali che alcuni anni sono non distinguevano altra bontà dell'olio, fuor di essere chiaro e lampante, in oggi lo vogliono esente da ogni difetto: sa che i Francesi ne mandano delle considerevoli partite nelle loro Colonie dell'America, dell'Asia e dell'Africa, e che lo ricercano della più sopraffina qualità, per resistere a' gran calori di quelle contrade: sa quanto è probabile che, a misura che gl'Inglesi, gli Olandesi, i Danesi ed i Svezzezi preferiscono l'olio fino al cattivo, facciano anche gustare alle loro Colonie fuori dell'Europa una tale differenza: ragioni tutte che devon rendere l'olio fino sempre più ricercato da' forastieri e per conseguenza più vendibile ad un prezzo più vantaggioso, molto più maggiore (*sic*) del prezzo che si ricava dall'olio del Regno, che serve solamente per uso delle saponerie e per la fabbrica dei panni » (2).

(1) GRIMALDI, *op. cit.*, p. 1 e 2.

(2) *Ibidem*, p. 118.

Di tali scrittori, però, qualcuno si era indugiato a considerare concretamente le gravi difficoltà che si opponevano alla realizzazione del programma di miglioramento della produzione. La manifattura degli oli fini, infatti, esigeva opportuni accorgimenti, i quali non si conciliavano che con determinate possibilità, certamente non realizzabili ne' comuni trappeti dove lentissime erano le lavorazioni e, fra l'altro, macine, torchi e arnesi erano sempre impregnati di sudicio e di rancido.

Il Presta si era affaticato a dimostrare come, senza impiegarsi olive non completamente mature per aversi l'olio all'usanza di Aix, anche con olive mature potevasi produrre olio di buona qualità; i suoi saggi di olio fine infatti erano stati « umiliati » a Sovrani e Ministri e trovati eccellenti. Ma lo stesso Presta, polemizzando col Padre Bartolomeo Gandolfi — che nel 1793 stampò a Roma un « Trattato teorico-pratico sopra gli olivi, l'olio ed i saponi » — è costretto ad asserire: « Nè vero è, com'ei dice [il Gandolfi], che il fabbricare dell'olio fino non porti nulla più di spesa, che il fabbricarlo del comune. Non parlo io qui dell'olio onfacino, nè dell'olio all'usanza di Aix, per la fattura dei quali io nella mia opera ho calcolato la enorme perdita che si soffre nel quantitativo. Nè voglio nemmeno porre in conto quell'andare da pianta in pianta crollando uno ad uno i rami e poi corre le ulive cadute sopra le tende dianzi spiegate sotto, e mondarle dalle foglie, dai ramuscelli, dai fuscellini, dalle ulive magagnate e da ogn'altra lordura, ma non porta egli verun dispendio quell'imbarazzo di trovare de' mazzini e dei solai dove spanderle, e spesso in non piccola quantità; di pulire di tanto in tanto gli ordigni sospendendo il lavoro, e di tenere talfiata una doppia serie di gabbie e de' vasi a parte ben mondi: di trovar sito opportuno ove collocarli; di travasar l'olio dopo che ha deposto e di aver cura, quanta si può, che non contragga del rancido: dove che l'olio comune o si manda sotto a depositare presso di un pubblico mercante, o si ripone entro le piscine, entro pozzi, entro pile nostrali senz'altro più? E non si avrà in verun conto nemmeno il soprappiù di olio che si ricava quando sono state ammontate a riscaldarsi le olive come dicemmo? Nè le altre avvertenze ed accorgimenti e fatiche dall'autore stesso sì saviamente nel capitolo 6 e nel capitolo 7 della terza sezione del suo *Saggio* proposte a conservare l'olio? Niuno invero non si vuol dar tante brighe senza alcun pro'. Per fabbricare adunque, e per conservare dell'olio con diligenza correndoci della fatica e dell'imbarazzo maggiore, è ragione, è giustizia che si venda più

caro, onde la povera gente, che si attien sempre al più buon mercato, dovrà per lo più starne lontana » (1).

E tanto, pur non allontanando gli olivicoltori dalla diffusione della coltura, stimolata dal Governo con opportuni e savi provvedimenti di ordine fiscale (2), li allontanava dalla pratica del perfezionare la manifattura degli oli.

Sul finire del sec. XVIII si verificano nel commercio degli oli d'uliva i primi gravi sintomi della crisi. Lo stesso Presta ci ricorda: « non sovvienni forse nella mia età siano mai mancati gli oli d'imbarco nel Salento. Ogni nuovo raccolto ne trova sempre qualche abbondanza di vecchio ». Anche le persone del luogo interessate al commercio, studiando di ricercare opportune forme di organizzazione economica sulle quali puntare per sollevare le sorti proprie e quelle della produzione, ci rivelano la situazione ormai in atto (3). Un sensibile ribasso ne' prezzi si ha sulla fine del sec. XVIII (4). Ai primi del sec. XIX avremmo dovuto assistere ad un miglioramento della produzione e ad un aumento dei traffici. Ma se la feudalità dei trappeti era abolita, non erano trovati però i mezzi per aumentare il numero degli oleifici. Un nuovo impianto importava spesa non indifferente; l'utile ritraibile dalla gestione era modesto assai, scarse disponibilità per giunta s'avevano di capitali (5). Una testimonianza del 1830 ci informa come il numero dei trappeti nel Salento non fosse aumentato dopo l'abolizione della feudalità. La stessa fonte ci avverte che la diffusione della coltura

(1) G. PRESTA, *Degli ulivi, delle olive*, cit., p. 431.

(2) Le nuove piantagioni di ulivi erano state fatte esenti con provvedimento di Carlo III e per quaranta anni da imposizioni fiscali, cfr. BIANCHINI, cit. p. 367.

(3) Archivio di S. Nicola, *doc. cit.*, « ... conciosiachè se nelle medesime [province di Bari e, di Lecce] si formassero due compagnie con i loro Direttori e tal negozio non già si permettesse effettuare a particolari, ma bensì i particolari che volessero impiegare i loro capitali in tali compre s'associassero alla Compagnia con tutte quelle buone regole delle Compagnie d'Olanda e d'altri luoghi, certamente dalli ogli di queste due provincie s'arricchiranno li paesani e non già i forestieri, che presentemente ritraggono tutto l'utile de nostri ogli, e noi duriamo fatica a stentamente vivere de' nostri frutti ».

(4) C. MASSA, *Il commercio degli oli di oliva di Gallipoli e di Bari*, Bari, 1897, p. 13.

(5) G. PRESTA, *op. cit.*, p. 339. Anche il GRIMALDI, (*op. cit.*, p. 51) asserisce che la costruzione di un oleificio ammontava a non meno di 1.000 ducati, cosa difficile se non impossibile in « un Paese dove l'interesse del denaro corre molto alto e circola ben poco ».

risultava, e da tempo, definitivamente fermata, e che si era iniziata, invece, l'opera dannosa d'abbattimento degli ulivi (1). L'abolizione poi di gran parte delle sovrastrutture di ordine fiscale (2) ed altri provvedimenti, fra i quali importantissimo quello del disciplinamento degli ordini in derrate (3), avrebbero dovuto creare le condizioni più favorevoli al commercio; invece, proprio all'epoca della dominazione francese, a causa del blocco continentale, la produzione olearia subisce una crisi profonda (4), mentre agiscono potentemente le cause che, nel tempo, faranno sentire i loro perniciosi effetti sulla olivicoltura meridionale (5). Essendo venute

(1) « Nei miei viaggi per le provincie meridionali del Regno, non mi è stato possibile osservare nuova piantagione di olivo, tranne una al di là di Reggio, eseguita sopra un terreno incolto da secoli, e passato ad un proprietario nascente. Sono più di trent'anni, al contrario, che cominciato ho a vedere sradicare gli ulivi per sostituirvi la vite; è il rovescio della medaglia de' secoli trascorsi ». Nota del COSTA alla voce « olivo » del *Nuovo corso completo di agricoltura teorica e pratica, ossia Dizionario ragionato ed universale di agricoltura*, vol. XX, p. 156, Napoli 1830.

(2) Con la legge 27 aprile 1809 vennero infatti aboliti i diritti di: falanccaggio, ancoraggio, alberaggio, zavorra, concia, carena, spalmo e fretto, sosta licenze, passavanti, nuova gabella, portata, iusporti, sbarco, visita, pratica, assistenza, diritto di ius di passeggeri, rilievo, ius forestiere, pennello e altri, cfr. BIANCHINI, cit., p. 437.

(3) Cfr. il R. Decreto del 5 novembre 1808, le cui disposizioni furono riprodotte nel *Codice Napoletano* del 1818 (leggi di eccezione per gli affari di commercio) e quindi aggiunte al *Codice Albertino* quando questo fu esteso a tutto il nuovo Regno.

(4) L'autore, citato dal CULLOCH, (p. 976) così si esprime: « I first became acquainted with the Gallipolitans shortly after the fall of Napoleon, whose system, whatever good parts of it may have done in the rest of Italy, was certainly most ruinous to the provinces of Lecce and Bari. Unable to export, or find any market for their produce, the proprietors in many parts of those provinces let the olives lie and rot upon the ground. For some years, indeed, the price of oil scarcely paid the cost of its preparation, to say nothing of transport and other necessary expenses ».

(5) « Avanti il 1815 — nota acutamente ed amaramente il BURSOTTI, cit., p. 74-75 — può dirsi che tutte le isole del Mediterraneo all'oriente della Sicilia, perchè occupate dai Turchi, non altrimenti che la Barberia, l'Egitto, il Bosforo, il Mar Nero, erano fuori del commercio de' Cristiani, ed appena i Marsigliesi vi avevano degli stabilimenti, delle fattorie note sotto il nome di *scale del Levante*; gli Ebrei e soprattutto quei di Livorno vi avevano delle relazioni, e qualche bandiera di talune isole dell'Arcipelago sotto il nome di *bandiere di Gerusalemme* vi faceva il commercio. Coteste contrade intanto ove in generale erano produzioni agrarie simili a quelle delle due Sicilie, cominciavano ad essere frequentate dai Cristiani. La Russia inoltre, allargate le sue conquiste, rendette agricoltori tanti popoli che vivevano al modo de' Tartari, e la penisola della

a mancare le correnti del traffico estero, i prezzi discendono a livelli del tutto irrisori, fino a 10-12 ducati a salma. La coltura si trascura ed, aggiuntasi cause meteoriche, la produzione notevolmente si contrae.

Con la restaurazione borbonica, atteso l'assillo delle necessità alimentari del paese ed i raccolti deficientissimi — nel 1816 vi fu addirittura penuria di olio come di grano — l'esportazione si proibisce. Si esentano temporaneamente gli oli esteri da ogni dazio di importazione e si concede un premio di carlini 10 a cantaio (1) agli oli esteri immessi per via mare. I prezzi dell'olio salgono fino a toccare i 62 ducati a salma: la produzione si rianima. Col 1817 si comincia a consentire, con permessi di volta in volta concessi, l'esportazione; quindi, nel 1818, si torna a renderla libera e finalmente si cerca di incoraggiarla, proprio quando essa urta, nei mercati tradizionali, contro la concorrenza « di tanti emuli novelli » e cioè degli oli spagnuoli, algerini, tunisini, del Levante e d'altri luoghi e contro la maggiore concorrenza degli *oglietti* (2) e cioè degli oli di semi ricavati da materia prima prodotta localmente o fatti venire di fuori con particolari favori doganali in confronto degli oli di oliva (3). Usati dapprima nell'industria, e cioè in quel

Crimea era giunta a versare prodigiosa quantità di grani su' mercati europei. Ciò si passava nell'oriente, quando nell'occidente, la Spagna, priva delle sue Colonie di America, s'indusse a coltivare tante terre le quali teneva prima abbandonate, ed era stata nella necessità di provvedersi da fuori. La Francia, per la divisione maggiore della proprietà durante la rivoluzione, aveva pur grandemente estese le sue coltivazioni. Altri Stati ancora sottraevansi al bisogno di quelle produzioni agricole che per lo innanzi solean trarne da noi, ottenendole invece dal progresso della propria agricoltura per le occasioni che il blocco continentale aveva dato quasi dappertutto di promuovere ogni branca d'interne industrie, ancora che fittizie. Per tal modo noi ch'eravamo, secondo i nostri antichi economisti, i creditori nati degli stranieri pei grani e principalmente per gli oli, incontravamo sul mercato generale la concorrenza di tanti emuli novelli, concorrenza che col progresso del tempo e dell'incivilimento è tuttogiorno divenuta di maggior momento ».

(1) Il cantaio era formato di 100 rotoli.

(2) Nota M. L. R. [otondo] (*Saggio politico su la popolazione e le pubbliche contribuzioni del Regno delle due Sicilie al di qua del Faro*, Napoli, 1834, p. 443) come: « Per lo passato avevamo pochi competitori nella coltivazione dell'olivo, le nostre produzioni olearie erano in minore quantità e l'Europa non conosceva gli *oglietti* che fanno diminuire il consumo dell'olio di oliva ».

(3) Il BURSOTTI cit., che scrive nel 1842, ricorda, attingendo a sicura fonte che in Francia la coltura del ravizzone si era estesa su circa ha. 116.000 e che

settore nel quale era tradizionale l'impiego dell'olio di oliva del Mezzogiorno, gli oli di seme dovranno poi gradatamente surrogare nel consumo alimentare l'olio di oliva, nè questo era — a parte il prezzo — di qualità tale da potere contrastare l'impiego degli « oglietti ». Il Governo borbonico ridusse sensibilmente i dazi di « estraregnazione » (1); non ebbe però il coraggio di abolirli, nonostante le autorevoli sollecitazioni (2) siccome avevano praticato

la produzione relativa si calcolava in hl. 1.500.000 di seme (p. 103 nota 2) e ricorda altresì che in Francia ed in Inghilterra l'importazione dei semi oleosi aveva trattamento di « assai maggior dolcezza » rispetto a quella degli oli d'oliva (p. 110 e 111). Egli ci fornisce altresì alcuni preziosi dati circa il crescente commercio di importazione dei semi oleosi e degli oli di semi in Francia ed in Inghilterra: in Francia l'importazione dei semi oleosi fu dal 1827 al 1831 in media di annui cantara 122.085 pari a ql. 108.810, dal 1832 al 1836 di cantara 169.970 pari a ql. 151.488 e dal 1837 al 1841 di cantara 446.925 pari a ql. 398.329 (p. 104). L'importazione, poi, in Inghilterra del solo olio di palma fu nel 1820 di cantara 10.000 pari a ql. 17.546, nel 1827 fu di ql. 94.456, nel 1836 di ql. 277.017; nel 1839 raggiunse cantara 200.000 pari a ql. 343.760 (p. 108). Lo stesso Autore così spiega le ragioni del « progresso dei surrogati » (p. 109): « 1.) lo spirito industrioso de' nostri giorni che incitato e stretto dalle necessità di conquistare il vantaggio nella concorrenza mediante lo scemamento delle spese di produzione, si affatica tuttoggiorno verso questo scopo; 2.) ancora forse un bisogno della consumazione cresciuto con tale rapidità, che l'olio di oliva non ha potuto soddisfare all'approvvigionamento per la scarsezza delle raccolte, e per la perdita che delle calamitose circostanze han fatto sperimentare sul mercato generale da parte di talune contrade mercè l'opera dei disordini politici, delle guerre, delle devastazioni, mentre è noto che l'albero di olive abbisogna di molto tempo per estendere la coltivazione ed averne i frutti; 3.) a parer nostro, una delle ragioni di questo aumento ne' surrogati, e cagion principale, è da ravvivarsi nella efficacia degli ordinamenti legislativi per le tasse di importazione sugli oli di olive rispetto a quelle stabilite pei surrogati e pei semi da cui questi si cavano; e per verità nello scorrere le tariffe de' principali prezzi di consumo abbiamo (*sic*) queste tasse, in quanto agli oli di olive, essere state gravissime in Inghilterra e tali ancora tutto giorno serbarsi in Francia ».

(1) Con R. Decreto del 12 marzo 1822 i dazi di *estraregnazione*, mantenuti fin'allora quali erano prima del 1806 e cioè in grana 42 per via mare ed in grana 35 a stajo per via terra, furono ridotti rispettivamente a grana 28 e grana 24. Successivamente, con R. Decreto 30 novembre 1824, furono ridotti ancora a grana 20 e a grana 15.

(2) Ammoniva, per esempio, il ROTONDO cit. (p. 445 e segg.): « con piena sicurezza adunque possiamo confidare nella saggezza degli accorgimenti che saranno al certo adottati non per riparare, ma per prevenire i danni che la pubblica economia risentir potrebbe da una misura ritardata, giacchè se è vero che ben di rado restano senza ricerca i nostri olii, è vero altresì che la produzione non può mai spingersi al di là delle richieste colle quali si mettono a

molti Stati concorrenti (1); e per giunta introdusse ne' suoi sistemi tariffari una misura che volle essere protettiva per la marina da carico nazionale e che doveva, invece, riuscire esiziale pel commercio della maggiore e più ricca derrata del Regno. Avendo stabilito infatti, dazi di esportazione più elevati per gli oli caricati su bastimenti esteri in confronto di quelli caricati su bastimenti nazionali (2), doveva tale provvedimento provocare immancabili reazioni, vere e proprie rappresaglie, a base di « tasse compensative » da parte degli Stati che ne furono colpiti e segnatamente da parte dell'Inghilterra e della Francia, che per lo innanzi avevano per giunta goduto particolari agevolazioni in fatto di commercio d'importazione nel Regno delle Due Sicilie (3), e che erano interessate ai noli come al commercio dell'olio di oliva. In queste contingenze i prezzi segnano continui ribassi: dal 1821 al 1835 non superano i ducati 22 a salma. Le correnti del traffico verso i mercati tradizionali di Francia e di Inghilterra accennano quindi a diminuire sensibilmente (4) e tale diminuzione doveva gra-

livello le coltivazioni. Sotto l'influenza del sistema continentale le nostre coltivazioni di cotone erano immense, perchè immense erano le richieste dell'Italia e della Francia. Oggi questa pianta si coltiva ben poco, perchè mancano le richieste. Da quest'istessa sventura possono essere minacciati gli oli e se è vero che tutto quell'olio che si produce si vende e si estrae, è vero altresì che ci limiteremo a produrre tanto quanto ne potremo vendere ed estrarre. La differenza del prezzo e del dazio fa sì che l'olio di Gallipoli non gode più di quella preferenza che per tanti anni e sempre ha goduto. Lo stato attuale del commercio obbliga il manifatturiere a far uso di quei generi che acquista a minor prezzo, ed una volta che per effetto della mitigazione del nostro sistema ci mettiamo al caso di competere cogli altri prezzi, gli oli del Regno e specialmente quei di Gallipoli prenderanno il loro posto ed il consumo sarà suscettibile di molto aumento ».

(1) M. L. ROTONDO cit. p. 452 in nota.

(2) Col citato decreto 12 marzo 1822, mentre si applicava una riduzione ai trasporti fatti con bastimenti nazionali, si manteneva il vecchio dazio di grana 42 pei trasporti fatti con bastimenti esteri. Ridotti ulteriormente i dazi col ricordato decreto del 30 novembre 1824, i trasporti fatti su bastimenti esteri pagavano in più di quelli fatti su bastimenti nazionali grana 10 a staio. Per la Sicilia, poi, questi dazi erano di grana 67 pei trasporti su bastimenti nazionali e addirittura di un ducato a staio pei trasporti fatti su bastimenti esteri.

(3) Con provvedimento del 1818 (cfr. BURSOTTI cit. p. 80) era stata, infatti, concessa alle derrate importate su navi inglesi, francesi e spagnuole una riduzione del 10 % sui relativi dazi.

(4) Negli anni dal 1828 al 1834 l'esportazione verso l'Inghilterra dall'Italia — complessivamente ed in prevalenza dal Regno delle Due Sicilie — fu di galioni 10.120.349 pari a staia 4.429.917 e la media annuale di staia 632.845. Negli

vemente ferire gli interessi sopra tutto della Calabria e del Salento, chè il traffico marittimo dell'olio si svolgeva allora nel Mezzogiorno continentale: da Gallipoli verso l'Inghilterra, da Gioia verso la Francia, da Bari verso Trieste per l'Austria, la Germania, il Belgio.

La provincia di Lecce e quella di Bari producevano, negli anni fertili, la prima intorno a 300 mila salme di olio e l'altra intorno a 150 mila (1). In provincia di Foggia, soltanto nell'isolato massiccio del Gargano, vi erano limitate aree di oliveti la cui produzione in gran parte serviva le esigenze del consumo locale e delle finitime zone. Quasi dovunque le condizioni della produzione erano identiche. In una parte, però, della Puglia barese erano migliori che altrove, forse a motivo della più larga diffusione della proprietà libera, dell'esistenza di più numerose città demaniali, di una più densa popolazione e quindi di un maggior impiego locale di olio per uso alimentare. Per giunta in questa zona intorno a Bari, e nella fascia litoranea occidentale, si coltivava una varietà d'olivo, per molti riguardi simile alla più pregiata varietà botanica della

anni dal 1836 al 1839 tale esportazione aumenta complessivamente a galloni 4.870.099 pari a staia 2.131.758 con una media di staia 53.939; e quindi si ridusse di circa un sesto (cfr. BURSOTTI cit. p. 100). L'esportazione, poi, verso la Francia, dalla Sardegna e dalle due Sicilie fu nel quinquennio dal 1827 al 1831 di staia 2.889.279, nel quinquennio successivo di staia 2.813.182 e dal 1837 al 1841 di staia 2.468.492, segnando, così, nell'ultimo quinquennio una riduzione rispetto al precedente di un settimo (cfr. ibidem, p. 97).

(1) Archivio di S. Nicola, *Doc. cit.* «l'anno-fertile si calcola la provincia di Bari poter raccogliere centocinquantamila some d'olio, purchè abbondante, e la provincia di Lecce trecentomila some». Secondo il GRIMALDI, cit. (p. 90) la Calabria nelle buone annate produceva più di centocinquantamila «macinature» di olive. Successivamente lo stesso Grimaldi, contraddicendosi, accenna a 250.000 «macinature» (p. 90) e altrove, infine, a 200.000 «macinature» (p. 190). La «macinatura» è calcolata in 9 tomoli. Il tomolo corrisponde a 40 Kg. circa e poteva dare una resa media, attesi i tempi, di Kg. 5 d'olio. Complessivamente nei domini al di qua del Faro, secondo una statistica di epoca posteriore e riferita all'anno 1835, si davano come prodotti cantaia 674.652, dei quali, destinati al consumo interno, cantaia 502.942 (*Giornale Ufficiale 22 dicembre 1837*). Essendo di poi molto cresciuta la produzione, il BURSOTTI cit. (p. 67), attingendo «da persone versate nel traffico degli oli del Regno» calcola ch'essa poteva aggirarsi su «una quantità annuale di quasi cantaia 900.000, delle quali circa tre quinti assorbiti dall'interna consumazione, ed il rimanente sopperisce all'esterno commercio e ad un deposito annuale abbastanza considerevole per accorrere a' bisogni del consumo e del commercio in un'annata di cattiva raccolta».

Toscana, la *Frantoia* o *Oliarola*, la cosiddetta *Nostrale* o *Cima di Bionto* che dava frutto grosso e copioso e da cui si estraeva, pur con i sistemi dell'epoca, olio meno grasso e più dolce. In questa zona non si lasciavano cadere per maturità o per malattie le olive, ma si usava di coglierle dall'albero. Le pratiche colturali, come la potatura, erano poi eseguite accuratamente. In questa zona, insomma, vi erano le condizioni favorevoli ad un ulteriore miglioramento della coltura e, perciò, a quello della manifattura. Qua e là nella regione vi erano altre oasi dove la coltura era praticata con migliore diligenza, come a Massafra nel Tarantino e a Castellana in provincia di Bari; ma le esigenze del grosso commercio e gli altri impacci tutta la regione eguagliavano nella sorte comune.

L'olio di Bari era in genere peggiore dell'olio di Gallipoli, fra i peggiori di quelli del Regno ed «era eccettuato a Marsiglia dagli assegni degli oli di fabbrica e valeva due ducati in meno a salma dell'olio di Gallipoli» (1).

La crisi dell'olio d'oliva, di quello a destinazione industriale, delineatasi dopo la restaurazione borbonica, si accentua nel corso degli anni e più si accentuerà successivamente quando, dopo gli oli di seme, appariranno sui mercati gli oli di sansa e poi gli oli minerali e saranno successivamente soppiantati negli impieghi per illuminazione gli oli di uliva.

L'esportazione totale dal Regno delle due Sicilie dal 1821 al 1840 ebbe, però, questo andamento: dal 1821 al 1825 si tenne nella media annuale di staia 1.878.942, dal 1826 al 1830 di staia 2.920.198, dal 1831 al 1835 di staia 2.635.499 e dal 1836 al 1840 di staia 3.160.174 (2). Tolta la debole contrazione del quinquennio dal 1831 al 1835, l'esportazione si rivela in aumento. Se l'Inghilterra e la Francia, sopra tutto la prima, non importano più largamente, è l'Austria, la Germania, il Belgio che accrescono, attraverso Trieste, le loro importazioni, favorendole «con dolcezza di tasse e con tenuità o difetto di diritti differenziali». Bari quindi si avvantaggia di questa mutata corrente del traffico. E a poco a poco vediamo ch'essa prende nel commercio internazionale una posizione del tutto preminente e riesce a tenere mercati che, come quello francese, manifestavano decise tendenze a ridurre le importazioni

(1) P. RAVANAS, *Memoria sulle innovazioni introdotte sul modo di macinare le olive in provincia di Bari*, Bari 1845, p. 12.

(2) BURSOTTI, cit. p. 116.

dell'olio meridionale. E mentre il Salento attraversa una crisi senza eguali che porta alla distruzione degli oliveti (si risolleverà più tardi con la viticoltura e la tabacchicoltura) Bari salva i suoi oliveti, ne aumenta considerevolmente l'estensione, moltiplica le sue manifatture e l'olio torna ad essere per essa « aureo liquore ». Che era frattanto avvenuto? Quale rivoluzione era stata operata nel campo tecnico-economico? Questa rivoluzione ha un nome: Pietro Ravanas.

* * *

2. — Pietro Stefano Tuttisanti Ravanas (1) nacque ad Aix in Provenza il 22 floreale dell'anno IV e cioè l'11 maggio del 1796, da Silvestro e da Anna Melania Barlatier, primogenito di otto figli, dei quali sei femmine. Silvestro Ravanas era uno dei più reputati commercianti d'olio di Aix, centro importantissimo di produzione e di commercio di oli fini, che venivano esportati un po' dappertutto data la fama di squisitezza che si erano acquisita (2). Le crescenti richieste di oli fini, fatte in quel mercato tradizionale di questi oli, anche in relazione allo sviluppo preso in Francia dall'industria della conservazione del pesce sott'olio, posero il vecchio

(1) Secondo ITALO POLACCHI, (Pier Alberto Nenca) e GIOVANNI BELTRANI, che scrissero in *Rassegna Pugliese*, rispettivamente nel n. 9 del 1884 pp. 206 e 207, (*Pietro Ravanas*), e nel n. 9-10 del 1905 p. 279-280 (*Pietro Ravanas e Valdemaro Vecchi*), dei brevissimi cenni biografici o meglio delle impressioni sul Ravanas, questi si sarebbe chiamato Tussaints e si sarebbe ribattezzato Pietro essendo quel suo nome « poco agevole alla pronuncia italiana ». La notizia è inesatta come conferma la copia dell'atto di nascita, favoriti dal Sindaco di Aix, che ringrazio.

(2) « L'olio di Aix in Provenza — scrive il GRIMALDI, *op. cit.*, p. 16 — che in oggi vien riputato per così squisito deve alla diligenza della raccolta delle ulive non meno che all'eccellente manifattura la sua celebrità ». E continua a p. 105 in nota: « L'olio che si fa in Aix è così poco che non basta per supplire alle tante richieste che si fanno da tutte le parti dell'Europa, malgrado ch'è così caro, ch'io l'ho veduto pagare 24 grana la libbra di 16 oncie. Quest'olio resiste meglio di tutti gli altri a' calori della linea, quando si manda nell'Indie Orientali, ed Occidentali; ed è quello che anche nel nostro clima si conserva perfetto, passato l'anno. Gli oli fini del Lucchese e del Genovesato non solamente non resistono senza corrompersi, e turbarsi nei calori della linea, ma anche nel nostro clima non si mantengono più che un anno in perfezione, a motivo che nè i Lucchesi, nè i Genovesi colgono le ulive dagli alberi in quella stagione e con quella diligenza ch'io notai ».

Ravanas di fronte al problema di ricercare la possibilità di rifornirsi di tali oli in Puglia, dove egli non si spiegava come potessero prodursi oli, adatti solo ad usi industriali.

Il vecchio Ravanas si era associato nel commercio i due figliuoli, il maggiore Pietro e l'altro, secondogenito, Giovan Battista. Gli oli di qualità quotavano allora ad Aix da 45 a 50 ducati a cantaio; gli oli di Gallipoli da 11 a 13 ducati. Sia pure con le necessarie maggiorazioni di spesa richieste da una manifattura più accurata vi era sempre largo margine nel lavoro d'importazione in Francia degli oli pugliesi, ma il problema era di trovare in Puglia oli di buona qualità. Quando Pietro Ravanas venisse per la prima volta da noi, non ci è dato di stabilire con esattezza; certamente vi sarà venuto dopo il 1818, quando il Governo Borbonico tolse definitivamente il divieto alla esportazione dell'olio. Mandato dal padre per farvi acquisti di oli, non vi avrà certo trovati quelli fini (1). Sembra che i viaggi del Ravanas in Puglia si seguissero a brevi intervalli. D'allora nella sua mente dovè delinearsi un poderoso disegno di rinnovamento dell'olivicoltura pugliese. Egli era sopra tutto — come i fatti della sua vita luminosamente dimostreranno — un generoso. Assai più che cupidigia di guadagno lo muovevano desiderio di farsi un nome — suo fratello più tardi in una lettera scherzosamente lo chiamerà « Général contre Cartage » — e la natia propensione al bene pel bene che hanno le anime privilegiate.

In questi ripetuti viaggi egli si sarà fatto a percorrere per lungo e per largo la Puglia olivicola per rendersi conto delle condizioni della produzione e delle possibilità del suo miglioramento. E quale contrasto egli avrà rilevato fra queste condizioni e quelle della sua Provenza, fra l'ambiente sociale del suo Paese e quello della Puglia d'allora! Più tardi egli scriverà che non bisogna « lasciarsi facilmente vincere dagli osta-

(1) Nella *Memoria letta ed indirizzata al sig. Intendente della Provincia Cav. D. Gennaro Di Tocco nel giorno 30 maggio 1821 dal vice Presidente della Società Economica di Bari* (Biblioteca Consorziale di Bari. Memorie manoscritte - Accademia Agraria vol. I a carte 2) si legge: « L'estrazione poi dell'olio fino dovrebbe essere troppo raccomandata onde spedirsi per Napoli, ove ingiustamente percolando gli oli di Provenza, non solo ci dichiarano inferiori produttori, ma portano via invece le nostre monete per un oggetto di cui a ribocco abbondiamo. È questo un articolo di nostro volontario disfavore nella bilancia dei generali bisogni ».

coli che si incontrano da chiunque imprenda a sostituire utili verità ad antichi errori»; parole d'oro e racchiudenti una norma di vita che gli fu costante per tutta la sua esistenza. Pietro Ravanàs aveva una sufficiente istruzione, qualità eminenti di organizzatore e, fra l'altro, scriveva perfettamente. Conosceva non superficialmente la meccanica agraria e studiando d'avvicino in Francia la pompa a pressione idraulica, aveva intravisto utili applicazioni di essa alla premitura della pasta delle olive; aveva riconosciuto poi la necessità di un perfezionamento del sistema allora comune di molitura delle olive. Il frantoio che si usava, azionato da un animale, era ad una sola macina di pietra che girava intorno ad un asse e che ruotava su una rozza vasca di pietra, dove la pasta, via via che passava la macina, era sprizzata sui margini della vasca, così da costringere uno o due frantoiani a girare intorno ad essa per rimandare la pasta sotto la mola per mezzo di apposite pale di legno. I torchi usati erano di legno, ad una o due viti, e ve n'erano, nei migliori frantoi, fino a tre: la pasta era fatta passare più volte dalla macina al torchio per le necessarie strette sicchè in media non si riuscivano a fare più di due « macinate » di olive al giorno, sia pure essendo enormi le quantità di olive che andavano a formare ciascuna « macinata » (1).

(1) Il GRIMALDI, (*op. cit.*, pp. 51 e 52) mette in evidenza i seguenti difetti dell'oleificio allora usato: « Primieramente la mola che frange le ulive è di una grossezza enorme, ma non ha di altezza più che cinque palmi, avendo il taglio di un palmo e mezzo, quando al più lo dovrebbe avere di quattro dita: da ciò ne siegue, che le forze della bestia, che la gira, sono sproporzionate, e inferiori al peso della mola, ed alla resistenza delle ulive, che vi si mettono sotto a macinare. Di più la conca, o sia il luogo, su cui si mettono a frangere le ulive, forma un piano inclinato, in cambio di un piano fatto a bocca di pozzo, e perciò la macinatura delle ulive si rende più lunga, e complicata, richiedendosi assolutamente un uomo impiegato ad accostar le ulive sotto la mola. (Essendo il taglio della mola così largo, nè frangendosi le ulive, se non che nel punto del contatto, ne siegue, che tutto il resto del taglio della mola non ha uso alcuno: le ulive non mai si frangono bene, se non che dopo molto tempo, locchè mai si fa da quegli operari, che purchè facciano molto, non si curano di far male; massime se le ulive sono dure, perchè la mola Calabrese mai le frange, forse da ciò è nato l'abuso di lasciare le ulive prima a marcirsi, ed in conseguenza ad ammollirsi ne' cestoni, e poi metterle a frangere; aggiungasi ancora il tempo che passa, acciò l'uomo colla pala spinga le ulive a poco a poco sotto il contatto della mola, e poi tanto quanto macinate, le sospinga dal centro alla circonferenza, da dove poi si mettono nelle sporte). Questi sono i principali difetti della macinatura delle ulive. Non minori sono quelli

Lavoro, dunque, lento, lentissimo che raffrontato al numero forzatamente esiguo dei trappeti, spiega esattamente come, pur potendo la raccolta delle olive durare anche due mesi, la lavorazione delle stesse doveva protrarsi perfino un anno⁽¹⁾ e quindi fornire « olio fetidissimo e denso al par del sapon molle »⁽²⁾.

Gli scrittori di « rustica olearia economia » si erano fatti a suggerire utili perfezionamenti della tecnica dell'oleificio, principalmente allo scopo di rendere più spedita la manifattura, e nuove macchine e nuovi ordegni erano stati costruiti: ma si trattava in definitiva, quando attuabili, di piccoli miglioramenti e perfezionamenti della tecnica comune, praticata in questo o quel paese, non di innovazioni destinate a rivoluzionare profondamente la elaiotecnica tradizionale per renderla più spedita e più confacente ad una produzione di oli di buona qualità.

Chi si fece a risolvere a fondo il problema fu precisamente Pietro Ravanàs. Al frantoio pugliese aumentò una mola, ed alle due mole, dette zoppe perchè di dimensioni differenti, applicò dei congegni per permettere che le olive, schiacciate dalla prima macine, fossero portate sotto l'altra macine. Al tradizionale strettoio, poi, con l'aumento dei torchi di legno ad una o più viti, per la prima pressione, aggiunse un torchio di ferro a pressione idraulica per la seconda stretta al fine di conseguire una lavorazione, dati i tempi, speditissima. Tali innovazioni, però, non vanno intese come originali di Pietro Ravanàs; la macine doppia era già usata dagli antichi, i congegni applicati alle mole erano anche nel frantoio « alla genovese » che il Grimaldi si era fatto a dif-

della maniera con cui vengono spremute. Il torchio è assai grande, e complicato, e, per conseguenza, spesso, non essendo facile a trovare alcuni pezzi di legname necessari per costruirlo. La grandezza del detto torchio è anche incomoda, perchè richiedesi molto spazio per situarlo. Le due viti laterali rendono lunga ed intricata la pressura, perchè bisogna stringere prima una, e poi l'altra vite, per far che la panca comprima le sporte piene di ulive, che sono nel mezzo del torchio, e la forza compressiva, essendo laterale, e lontana dal centro della resistenza, non può mai comprimere così bene le sporte, come se vi fosse una sola vite perpendicolare su di queste. Ma il principal difetto del meccanismo del torchio calabrese si è, che per maneggiarlo sono necessari cinque o sei uomini; i quali fanno una fatica terribile, spingendo col petto la stanga, che deve stringere le viti, e con tutto ciò non premono mai bene le ulive ».

(1) Il GRIMALDI, (p. 62) ricorda che « devono i paesani alle volte aspettare tanto tempo per stringere le olive, a motivo dell'abbondanza che è nei trappeti, che quelle si arrivano a marcire a tal segno, che si gettano via ».

(2) G. PRESTA, *op. cit.*, p. 338.

fondere nel Mezzogiorno. L'impiego, poi, del torchio di ferro a pressione idraulica nella lavorazione delle olive e dei semi oleosi era stato promosso dalla Società francese d'incoraggiamento dell'industria nazionale, che aveva anche offerto un premio di duemila franchi a chi l'avesse introdotto nella pratica industriale. Fino al 1825 tale premio, però, non era stato attribuito. Di poi il torchio a pressione idraulica fu impiegato in Francia nella premitura dei semi oleosi e fino a tutto il 1845 non risultava usato nella manifattura dell'olio di oliva (1).

Sembra che, ancora prima del 1826, Pietro Ravanas pensasse di trasferirsi in Puglia per mandare ad effetto i suoi disegni, ma che lo trattenesse il padre, vecchio e consumato di esperienza, che temeva di affidare al figliuolo, ancora giovane ed inesperto, i capitali necessari. Morto però, nel gennaio 1826, il padre ed ereditata una buona fortuna, il Ravanas decide di stabilirsi in Puglia. Vi viene con grande fede. Egli si accingeva ad una impresa ardua e difficile.

Prima di osare ebbe, forse, uno smarrimento, se pensò a *brevettare* il suo sistema di estrazione dell'olio e a venderlo per 40.000 franchi siccome gli avevano offerto. Ne scrive al fratello. Il fratello lo dissuade, lo incoraggia invece a tentare l'impresa a fondo. E poichè conosceva la natura di suo fratello, gli scrive parole che dovevano toccare profondamente l'animo suo: « Il me semble qu'il ne conviendrait guère pour la somme de 40.000 francs de renoncer presque tout à fait à l'espoir de faire une fortune. Adieu alors ta charge de général dans la guerre contre Chartage; adieu alors l'immortalité attachée à notre nom. A faire des projets tant vaut il faire brillants » (2). In questa stessa lettera si legge l'avvenuto acquisto a Parigi dei due primi torchi idraulici che dovranno servire al primo oleificio che verrà impiantato a Massafra, in provincia di Taranto. La località scelta non fu delle più felici. La qualità delle olive che si producevano nella zona non era delle migliori. Forse il Ravanas fu incoraggiato a tale scelta dal fatto che in quel paese l'olivicoltura appalesava una qualche tendenza al miglioramento. Soprattutto la potatura detta « alla massafrese », che poi sarà molto diffusa in Puglia per riapparire oggigiorno

(1) P. RAVANAS, *op. cit.*, p. 4.

(2) Questa lettera del marzo 1826 mi viene fornita, unitamente a molte altre notizie sulla vita del Ravanas dal pronipote dello stesso, signor Giorgio Ravanas, residente a Sénas (Bouches du Rhône), che ringrazio.

sotto diversi nomi, era molto progredita. A Massafra, sul finire del 1826, fu impiantato il nuovo oleificio. Si inizia così l'opera di Pietro Ravanás in un mondo — diciamolo pure — gretto, basso, ostile ad ogni progresso, pronto solo a beffare, a non arrendersi neppure di fronte all'evidenza dei fatti⁽¹⁾. E a Massafra, Ravanás ebbe la prima grande delusione della sua vita. Egli così ce la racconta⁽²⁾:

« Nel 1827 io aveva stabilito un trappeto di mio conto in Massafra e quell'anno fu tanto ubertoso il raccolto delle ulive in Palagianello, feudo del marchese di S. Eramo, che essendo stato venduto per cantara 1200 ad una compagnia di proprietari di Massafra, costoro ne ricavarono 2000. Tre trappeti siti nel fondo, non macinando più di tre salme al giorno, uno di quei proprietari, più avveduto degli altri, volle sperimentare se facendo macinar le ulive nel mio trappeto a torchio idraulico potesse col notevole risparmio di tempo andar congiunto il prodotto medesimo in olio che davano i trappeti del paese. Venne costui a gettarmi il guanto

(1) Anche il GRIMALDI ricorda (*op. cit.*, p. 6), che quando egli si fece ad introdurre in Calabria le sue modeste innovazioni nella manifattura dell'olio, e cioè il trappeto *alla genovese* (mola più piccola, ma di taglio più largo della calabrese, torchio ad una vite nel mezzo, anziché a due viti laterali, come in quello calabrese) dovette vincere infinite difficoltà. Egli così racconta: « Un sì felice principio della nuova manifattura unito all'evidenza materiale dell'utile, minacciava la totale abolizione dell'antica manifattura dell'olio, se quasi tutti i proprietari di trappeti del paese, i quali fanno un profitto considerabile per ragione della pessima manifattura (come osserverò nel decorso di questa istruzione) non si fossero allora uniti a spargere vani timori fra i Cittadini. I trappeti aderenti dei proprietari, ed altri saccenti del paese, non mancavano nelle piazze di erigersi in censori, e commuovere il popolaccio, non avendo altra mira, che di eclissare la nuova manifattura nel suo principio, non ostanti l'esperienze giuridiche, rinnovate nel 1771 per ordine del Sovrano con l'ispezione di tre Ministri Regi, le quali esperienze, patenti a tutti, avevano colla maggiore evidenza verificato l'utile della suddetta nuova manifattura. La povera gente, che era di tutto ciò consapevole, sedotta, ed intimorita dagli interessati, non ardiva domandare l'abolizione dell'antica manifattura, dalla quale i poveri risentono il maggior danno; ed i suddetti proprietari resi vieppiù animosi hanno portata la stravaganza fino a ricorrere alla Maestà del Re, implorando dall'autorità sovrana, l'abolizione della nuova manifattura, come di cosa pregiudizievole allo Stato. La più leggiadra si è, che i principali autori di tal ricorso furono alcuni Monaci e Frati, i quali procuravano santamente privare lo Stato d'una introduzione la più utile che si potesse sperare. Io cito questo fatto soltanto per rilevare con qual ostacoli insensati bisogna contrastare nell'introduzione delle cose nuove, sebbene utilissime..... ».

(2) P. RAVANAS, *op. cit.*, pp. 9 e segg..

che io raccolsi; ed il saggio doveva consistere nel macinare 8 tomoli di quelle olive di Palagianello nel mio trappeto, ed altrettanti nel suo, per paragonarne i prodotti rispettivi in olio. Non mi stetti dall'avvertirlo di vegliare sulla gente del trappeto e sugli stessi suoi soci, che non avrebbero avuto scrupolo di fare ogni malarte perchè la prova fosse stata a mio danno. Egli mi assicurò di tutta la sua vigilanza, aggiungendo che la porta del trappeto sarebbe stata chiusa durante la macinatura di prova, e niuno avrebbe potuto entrarvi se non per mezzo di una scala di legno che metteva nella propria stanza. La prova mi fu contraria; dal mio trappeto uscirono 80 rotoli d'olio (prodotto regolare per 8 tomoli di olive fresche); dal suo 95. L'inganno era evidentissimo, tanto più che l'apparenza del nocciuolo stava in mio favore. Ma le olive di Palagianello non furono portate nel mio trappeto, il quale, discreditato da quel saggio, non ebbe più avventori. Questo primo cattivo risultato non era poi tale da abbattere la mia costanza; ma io non mi curavo dell'olio di Massafra, poichè lo vidi meno gradito in Francia. Me ne partii dunque in marzo e vi ritornai nell'ottobre seguente: scendendo di carrozza, m'imbatto in colui che aveva voluto la prova, il quale, fatti appena i convenevoli, mi dice: Ahimè, signor Ravanas! Le olive di Palagianello marciscono ancora nelle fosse, e ne abbiamo da macinare per più mesi! Così sono punito dell'essermi lasciato ingannare in quel famoso saggio. Ma vaglia il vero, quando io fossi stato un Argo, come diamine avrei potuto guardarmi da mio padre? Chi avrebbe mai sospettato che egli, entrando nel trappeto per meco soprastare alla macinatura, celasse sotto il suo vestito bottiglioni d'olio che versava sulla pasta delle olive, spiando il momento in cui la mia attenzione fosse rivolta altrove? La cosa è strana ma non è meno vera ».

Ravanas si parte da Massafra in cerca di un nuovo campo per la sua attività, per nulla scoraggiato: in definitiva aveva scelto male il posto. Lo ritrova in quella zona dov'era diffusa la varietà di olivo *paesana* o *Cima di Bitonto*, alla quale abbiamo accennato, nel maggior centro di sua diffusione, a Bitonto. In data 24 gennaio 1828 dirige a quel prosindaco una offerta tendente ad ottenere per dieci anni gratuitamente i locali del Castello di proprietà del Comune, dove esisteva un vecchio trappeto dell'Università, per impiantarvi un oleificio secondo il suo sistema. Dopo lunghe e laboriose trattative, il contratto è firmato, la concessione è fatta gratuita, da valere per anni otto; Ravanas può così trasferire da Massafra a Bitonto

macchine e arnesi (1). A Bitonto, Ravanas trionfa. Ma anche qui da principio contrasti e lotte: da parte di tutti, dei frantoiani che temevano che le macchine avrebbero in definitiva sostituito il lavoro umano ed anche degli agricoltori a cui non garbava (questo pregiudizio ancora resiste!) che le olive fossero macinate fresche. « Il francese — dicevano — fa l'olio all'usanza del suo paese, estrae dalle olive solo il fiore del frutto e tutto l'altro lo perde ». Ma l'olio del francese si vendeva precisamente il doppio di quello comune ed era il francese a pagarlo con denaro sonante. A poco a poco, di fronte all'evidenza dei fatti, i bitontini si convincono anche delle maggiori rese che si avevano nel trappeto del francese. Il suo oleificio diventa così la prima, la più grande palestra dell'ottima lavorazione dell'olio.

Delle due innovazioni del Ravanas, quella che subito piacque fu il frantoio a due mole; l'altra del torchio idraulico stentò ad introdursi nella pratica, perchè i proprietari di trappeti non riuscivano a convincersi come dal torchio idraulico potesse spremersi più olio quando le sanse apparivano più umide di quelle risultanti dalla spremitura delle olive col comune torchio di legno. Ma i dubbi, le incertezze, le esitazioni, furono vinte e il « francese » finì per rivelarsi nella sua vera luce di innovatore profondo della tecnica olearia. Dopo tre o quattro anni di prove dure, Ravanas riesce finalmente a vincere: il suo sistema è da tutti riconosciuto il migliore, il più economico, quello da doversi seguire. Nei rimanenti anni della sua permanenza a Bitonto egli sviluppa considerevolmente la sua industria olearia e dà impulso al commercio degli oli fini. Centinaia di quintali all'anno egli ne spedisce da Napoli in Provenza; suo fratello, ad Aix ed a Marsiglia, allarga sempre più la cerchia degli affari comuni. A Bari crea un'agenzia di spedizioni, acquista una terra, e vi costruisce magazzini e posture: organizza l'esportazione per via mare direttamente da Bari (2). Egli si sente ormai sicuro di sè:

(1) Cfr. nell'Archivio Notarile di Bari l'atto stipulato per notaio Berardino Emanuele Pietrolonardo a dì 25 marzo 1828.

(2) Scrivendo nel 1834 il ROTONDO, (*op. cit.*, p. 310) così si esprime a proposito del Ravanas: « Il signor Ravanas sta ora rendendo nella provincia di Bari il più grande dei servizi. Egli ha stabilito in Monopoli (*sic*) un nuovo sistema di macinare e di premere la pasta delle olive. Non è qui il luogo di descrivere, e neppure di dire i miglioramenti di cui sarebbe suscettibile il

l'avvenire gli sembra assicurato. Pensa a crearsi una famiglia; ai primi del 1834 sposa nel suo paese Emilia Bonnefaux e di là nativa (1797), donna di esemplari virtù, animo delicato che gli fu veramente compagna nella vita, nel senso più alto e più nobile che uomo possa desiderare. Da quella unione, il 1° dicembre 1835, nacque a Bitonto l'unica figlia: Alessandrina, Desiderata, Melania, che più tardi, divenuta sposa ad un nobile napoletano il conte Del Balzo, conservatore delle Ipoteche di Trani, dovrà accogliere nella sua casa il padre, vecchio, stanco, ammiserito. Ma, ora, Ravanas è nella sua ascesa. Il contratto stipulato col comune di Bitonto sta per scadere: egli vuole avvicinarsi a Bari, divenuta il centro dei suoi affari. Bitonto ormai fa l'olio buono: e con Bitonto i paesi circostanti. Egli troverà in quei paesi sempre da rifornirsi dell'olio che fa ai suoi traffici. Prima di partirsene i Bitontini — e sia ricordato a loro onore — grati per l'incomparabile beneficio ad essi derivato dall'azione innovatrice di Pietro Ravanas si fanno a promuovere in favore di lui un atto di considerazione sovrana. Con rescritto del 10 gennaio del 1836, Ferdinando II gli decreta una medaglia d'oro al merito civile, portante la seguente iscrizione: « a Pietro Ravanas per aver ridotto a perfezione il modo di estrarre l'olio » (1). Trasferitosi a Bari vi installa, in contrada S. Marco sulla via per Mola, un oleificio: migliora la sua organizzazione commerciale, crea tutto un sistema di trasporti dall'interno dei paesi a Bari. Egli stesso gira per gli acquisti: ha una carrozza e tre pariglie di superbi cavalli che si avvicendano nel traino; sulla carrozza ha montato una robusta cassaforte nella quale depone il contante necessario per gli acquisti. Egli ha palato finissimo: nulla sfugge alla sua sensibilità squisita.

nuovo stabilimento. Giova bensì il dire che con questo nuovo meccanismo vi sia un risparmio di tempo e di spesa estraendosi fino a quattro o cinque some al giorno (la soma grossa di trappeto può calcolarsi per rotola 180) mentre ne' trappeti ordinari non si estrae che una soma e mezza a due some al giorno. Mi si dice che il signor Ravanas vada estendendo in altri paesi della provincia il nuovo stabilimento, cioè in Bitonto, Terlizzi e Molfetta e che quivi i fratelli Cappelluti che alle di loro estese facoltà accoppiano non ordinarie cognizioni, col nuovo trappeto del signor Ravanas, avendo formato degli oli sopraffini che han venduto a Trieste a prezzi vantaggiosi, allettati dal guadagno e spinti ancora dal loro genio abbiano date delle commissioni in Marsiglia per avere macchine più perfette onde vie più migliorare questo ramo d'industria ».

(1) La medaglia è conservata dal pronipote del Ravanas, di cui nella nota a p. 24.

Gli affari frattanto si moltiplicano; la notorietà del Ravanás cresce; i suoi sistemi si vogliono dovunque applicati (1). L'oleificio di Bionto era stato davvero una scuola di quelle che servono realmente alla vita, quanto diversa da quella che più tardi sorgerà a Bari, dovuta chiudersi per mancanza di frequentatori!

Ravanás concepisce ora un più vasto disegno: creare nelle vicinanze di Bari un grande oleificio, forse il più grande d'Italia, e a lato far sorgere uno stabilimento meccanico per la costruzione dei torchi idraulici o meglio pel montaggio degli stessi, perchè i vari pezzi erano fatti venire dalla Francia. Nel 1840, al culmine ormai della sua potenza finanziaria, toglie in fitto un ex convento di frati, l'ampio edificio, oggi destinato ad orfanotrofio, che sorge all'ingresso di Modugno, quasi sulla strada nazionale per Bari: dieci frantoi a due mole non più « zoppe » ma della medesima grandezza, dieci torchi alla francese, di legno ferrato, e tre torchi idraulici costituivano l'attrezzatura dell'importante oleificio. Cinquanta cantaia di olio al giorno vi si producevano e moltissimi operai vi erano adibiti. Nell'oleificio di Modugno ritroviamo, forse per la prima volta, usato il filtro. Data la forte richiesta che l'estero faceva dell'olio, non era più possibile tenerlo a chiarificare nelle *posture*. Una volta prodotto, lo si faceva pas-

(1) Scrive il BURSOTTI, cit. a pp. 69 e segg. « dobbiamo essere grati al signor Ravanás per la introduzione di un novello sistema di macinare e premere la pasta delle olive, per effetto del quale ottengono risparmio di tempo e di spesa di produzione, miglior qualità del genere. Comechè i suoi primi saggi nella provincia di Bari rimontino al 1825, i risultamenti se ne sono resi notevoli da dieci anni a questa parte e segnatamente nell'ultimo quinquennio. Già nel 1838 quando si procedeva ad una inchiesta per rischiarare il Real Governo su la convenzione di un mutamento delle tariffe doganali, consultandosi uomini speciali dediti all'industria, al commercio, alla marineria, le cui risposte presentavansi al giudizio di sperimentati funzionari, si additarono i buoni effetti fin'allora conseguiti mercè i nuovi processi del Ravanás ed in ispecie l'aumento di circa un sesto sul prezzo degli oli nel distretto di Bari, ove maggiore era stata l'applicazione di que' metodi, rimpetto agli oli comuni della stessa provincia, non altrimenti che del rimanente del Regno. Uno degli effetti di questo miglioramento è stato quello di ottenere dalla provincia di Bari una qualità di oli che prima non avea (i commestibili) ed abbiamo già dallo stesso Ravanás che già la quantità esportatane annualmente può sommare a circa 30 o 40 mila cantaia. Non ci rimane che ad esprimere il voto perchè i metodi a lui dovuti e che tanto meritatamente gli valsero la medaglia dell'incoraggiamento si spandano ben tosto in tutte le provincie olearie del Regno, con utilità del loro uso anche per gli oli comuni. »

sare attraverso grossi imbuti, dove era posta della bambagia, direttamente nelle botti che servivano per i trasporti. All'oleificio erano annesse una fabbrica di botti ed impianti pel montaggio dei torchi. Anche a Modugno il Ravanas dovette vincere lotte e contrasti. I produttori di olive modugnesi lo avversano dapprincipio in tutti i modi, tanto ch'egli deve, per rifornire il suo stabilimento, pagare le olive un ducato in più a cantaio sul prezzo corrente. Di poi corrono a lui fiduciosi i modugnesi come i produttori degli altri paesi d'intorno; gli consegnano olive ed anche olio, contenti poi di realizzare, a vendite avvenute, quel prezzo che Ravanas poteva ripartire. Egli aveva conquistata la piena fiducia dei produttori ed infatti ripartiva loro tra i diciotto e i venti ducati a cantaio, per gli oli più fini, e dai quattordici ai quindici per gli oli ordinari, mentre l'olio di Lecce quotava appena dagli otto ai dieci ducati e soltanto le qualità più fini raggiungevano i dodici con un abbuono del 12-15 % pel deposito.

Ravanas ha ora il monopolio del commercio degli oli fini: Bitonto, Terlizzi, Bisceglie, Molfetta, Giovinazzo, Modugno, Bitetto, Grumo, Sannicandro, Loseto, Bitritto hanno innovato profondamente i sistemi tradizionali di raccolta, di conservazione e di lavorazione delle olive. Gli oli baresi battono nei mercati francesi la concorrenza degli oli della Toscana e della Riviera, ed anche i migliori di Aix. Contemporaneamente Ravanas sviluppa la sua industria meccanica. I suoi impianti destano ormai generale interesse. Ogni anno se ne accresce il numero. Ravanas ne costruisce di due tipi: l'uno più grande e l'altro minore. Così esattamente li descrive (1): « un trappeto ben organizzato per una macinatura di 144 tomoli di olive nelle 24 ore deve essere fornito:

1. Di un torchio idraulico con uno stantuffo di 10 pollici corrispondente al grosso corpo della tromba, del prezzo da 500 a 550 ducati in Napoli o in Puglia tutto montato in ferro;
2. Di tre torchi di legno ad una vite per la prima pressione del prezzo di ducati 100;
3. Di tre pile a due macine del prezzo l'una di 40 a 60 ducati, secondo le località.

Il costo di tutto il materiale colle spese necessarie a metterlo in opera può ascendere da 8 a 900 ducati secondo le località.

(1) P. RAVANAS, *op. cit.*, pp. 6 e segg..

Ad un proprietario che non avesse a macinare che una cinquantina di tomoli al giorno basterebbe un torchio idraulico collo stantuffo di 7 pollici, un torchietto a vite di legno ed una pila; in tutto uno spesato di circa ducati 600, bastandogli qualunque locale di 18 palmi di larghezza per 36 di lunghezza oltre la stalla per due animali.

Per un trappeto di tre pile, come sopra, è necessario un locale di 18 palmi di larghezza per 100 di lunghezza colla stalla per 6 animali; ed un altro locale dove tener le olive per due o tre giorni. Si può con tre pile, in meno di due mesi, fabbricare sei a settecento cantaja d'olio a tutta perfezione.

La spesa di macinatura si può calcolare giornalmente per ogni pila a due macine, cioè per un prodotto di 5 cantaja d'olio, come segue:

4 uomini a 25 grana	D. 1:00
1 per sopristante	» 30
2 animali, fitto e cibo	» 60
Consumo di gabbie volgarmente dette fiscioli, fitto del locale e minute spese	» 50
	<hr/>
	D. 2:40

A dedurre:

Prodotto della morchia tenuto in luogo caldo 10% dell'olio ottenuto ossia 5 rotoli d'olio a grana 12 il rotolo	G. 60
15 tomoli nocciuolo a grana quattro » 60 »	1:20
Spesa reale per 5 cantaja di olio	D. 1:20

ossia circa 25 grana a cantajo. In molte località si potrà avere un risparmio principalmente per i trappeti ad una sola pila, pei quali s'impiegherà facilmente qualunque locale sotto la propria abitazione, e gli animali e le persone di campagna del proprietario del trappeto ».

Intorno al 1845 l'astro di Ravanas comincia a declinare e declina — purtroppo — rapidamente. La sua fortuna richiama a Bari molti commercianti del suo paese, l'arte della buona manifattura dell'olio si diffonde; egli non può più accentrare il commercio degli oli fini. Gli impianti di Modugno e di Bari avevano richiesto molto immobilizzo di denaro. Forti capitali aveva anche impiegato in società in partecipazione, che più tardi saranno la sua rovina. Molte iniziative locali sorgono in concorrenza. D. Giuseppe De Blasi, unitamente a tali D. Giuseppe Apa e D. Antonio Finimeno, otten-

gono nel 1843 la privativa « da durare dieci anni ne' Reali domini al di qua dal Faro a termini del decreto de' 2 marzo 1810 provvisoriamente in vigore, per una nuova sorta di torchio idraulico doppio con azione perenne, da applicarsi a tutte le macchine che abbisognano di un moto di rotazione ». Nel 1844 Nicola Rossiello di Bitonto ottiene altra privativa « per una nuova foggia di frantoio inventata da lui atta alla triturazione delle olive ». E poi invidie, ostacoli, accuse e financo lotte accese, fomentate dalla forza degli antichi pregiudizi, dagli interessi contrastati e anche « dall'idea che facilitandosi i processi della fabbricazione [potesse] mancare la mano d'opera e quindi i salari degli operai » (1).

« Nelle condizioni sociali meridionali del 1827 — scriverà più tardi Giovanni Beltrani — non vi fu dubbio, non vi fu sospetto, non incredulità prima, e poi, alla chiara prova dei fatti, non ostacolo, non invidia, non gelosia, non avidità usuraia contro le quali la fibra tenace di Pietro Ravanàs non avesse avuto a cozzare. E mentre altrove, ad un uomo così fatto, quelle tali alte intelligenze indigene, quelle locali potenze finanziarie si sarebbero strette d'intorno come a fortuna propria e del paese, sorreggendolo, consociandolo alla propria ricchezza, i coetanei suoi tutto posero in opera, nulla preterirono, per appropriarsi furiosamente, a brandelli, ciascuno per sè, il risultato della grande trasformazione di quel ricco prodotto e distruggere per gelosia, per invidia, o per ignobile ed ignorante timor panico, il fortunato scopritore, il benemerito trasformatore.

Solo quando lo videro depauperato, e di lui più non temettero, e sentirono stridente il contrasto fra la benemerenza e la sventura, gli promossero la medaglia d'oro al valor civile. Gloria e miseria, l'eterna antitesi degli uomini veramente insigni (2) ».

Ravanàs, però, aveva fibra per lottare e forse non sarebbe stato travolto dal dissesto se non si fosse legato con tale Riccardo Deuchalio, banchiere oriundo francese e dimorante a Napoli, in un'impresa — pel commercio degli oli — dalla quale doveva uscire finanziariamente disfatto. Il Deuchalio « socio artista » del Ravanàs, infatti, dopo poco tempo di attività in comune con lui, lo trascinava nel suo dissesto e per cui seguirono numerosi piati giudiziari. Pietro

(1) M. L. ROTONDO, *op. cit.* p. 311.

(2) G. BELTRANI, *Pietro Ravanàs e Valdemar Vecchi*, in *Rassegna pugliese cit.*, p. 280.

Ravanás subiva anche sentenze di condanna, grazie, sopra tutto, alle influenze che il Deuchaliot, tramite il Ministro del Carretto, suo compiacente amico, riusciva ad esercitare sui tribunali (1). In definitiva Ravanás riusciva vittorioso, ma nulla poteva recuperare di quanto le sentenze pur gli avevano attribuito, chè le attività date come esistenti dal Deuchaliot, quando mise in liquidazione la società, erano per gran parte immaginarie (2).

Ravanás soddisfece tutti i debiti che gli furono imputati a torto o a ragione nel malaugurato affare, liquidando tutta la sua fortuna, faticosamente acquisita, la sua casa di Bari, i suoi oleifici e tutti pagando, principalmente quanti gli avevano fornito olive e olio e che pur non avevano nelle loro mani alcun titolo della loro cretoria. A qualsiasi costo, Ravanás non avrebbe abusato della fiducia che in lui era stata riposta. Anima profondamente onesta, aveva il culto della probità. Più tardi egli, del tutto ammisero, ad un suo giovane amico dirà: « La via dell'onestà è irta di spine e a percorrerla non se ne ricevono che dolori, lividure, dispregio » e, riprendendosi, soggiungeva: « ma si cammina con la testa alta e con la fronte scoperta così com'io cammino ». Povero Ravanás! Aveva edificato la fortuna di tutto un popolo e a sè nulla rimaneva di quanto era stato sudato.

Le dolorose vicende subite prostrarono il suo spirito, pur educato alla lotta. Egli si trascina a Modugno da una casa all'altra, fatte per lui generosamente ospitali. Di poi si trasferisce a Trani. La sua Anna Emilia, tesoro di bontà, gli è sempre d'accanto a confortarlo, a incitarlo alla ripresa. Anima d'artista questa donna, appassionata per la pittura e per il disegno ogni studio poneva nel ritrarre a pastello e a lapis la serena figura del marito e le scene della loro intimità familiare (3). In tanta povertà quanta dovizia! Ravanás era caduto, ma era caduto in piedi: decide di ritentare la sorte. Ne' primi del 1847 torna ad Aix, dove spera di raccogliere dei capitali per investirli quaggiù. Ad Aix un acerbo dolore l'attende:

(1) I. POLACCHI, *Pietro Ravanás* in *Rassegna pugliese* cit., p. 206.

(2) Qualche notizia su queste vicende giudiziarie si può desumere da due allegazioni che si conservano nella Biblioteca Consorziale di Bari: *Memoria pel sig. Ravanás ainè di Bari contro D. Francesco Lopane di detto Comune* Bari 1846, e *Memoria per D. Francesco Lopane contro D. Pietro Ravanás ainè negoziante domiciliato in Bari, Trani* 1846.

(3) Alcuni di questi disegni e dipinti si conservano tuttora presso famiglie di Modugno e di Palese.

la morte di sua madre. Raggranella un po' di danaro, torna in Puglia sulla fine del 1847, riattiva l'oleificio di Modugno, ultimi sprazzi di una luce morente; poche possibilità gli lasciano gli scarsi capitali messi insieme. Nel 1849 tenta una larga incetta di oli in Calabria, un suo concorrente che vuole schiacciarlo, con ingegnosi acquisti fatti qua e là, eleva artificiosamente il mercato. Gli agenti di Ravanas cadono nella trappola, che loro è tesa. Ravanas perde assai in questo affare e, quando torna a Modugno, ha l'ultimo tracollo. Lascia nella carrozza la borsa con entro il danaro ricavato dalla magra vendita. Egli era proverbialmente distratto. La borsa gli viene rubata (1). Comincia per Ravanas la miseria. Gli anni posteriori, fino alla morte, sono per noi senza significato. Durissimi furono quelli dal 1850 al 1852, durante i quali egli e la sua famiglia sono costretti a battere alle porte di case amiche. Terra di Bari è commossa dalle disavventure di questo uomo veramente benemerito. Una petizione al Re del Consiglio generale della provincia dice: « La fabbricazione e il commercio degli olii fini di questa provincia fanno ogni anno nuovi progressi, in guisa che non solo in questa, ma anche in tutte le provincie olearie del Regno se ne risentono direttamente o indirettamente grandi vantaggi.

Siffatto progresso è dovuto alle cure incessanti del signor Ravanas, alla sollecita macinatura delle olive dal medesimo introdotta, e da tutti imitata. Per la qual cosa gli olii di questa provincia ottengono sempre un dippiù positivo di prezzo rimpetto a quelli della provincia di Lecce e delle Calabrie. In effetti per questi immegliamenti prodotti dal signor Ravanas a traverso dei pregiudizi agricoli tanto difficili a superare, il valore delle terre e degli uliveti particolarmente si è presso di noi aumentato da venti anni in qua, mentre che non ha progredito nelle altre provincie olearie del Regno.

Alla quale opera di perfezionamento seppe il signor Ravanas aggiungere anche l'altro non men difficile dello accreditamento e dello smercio di questo novello olio fino sopra i mercati esteri, malgrado i pregiudizi e gli interessi commerciali in opposizione. Simili opere furono sempre comandate e più volte tentate nel

(1) Questa notizia mi è stata comunicata come attinta a Modugno a fonti orali dal Dott. Giacomo Alberotanza, mio allievo, che ha raccolto alcune notizie sul Ravanas.

Regno nel secolo passato, ma inutilmente; malgrado tutti gli incoraggiamenti accordati dall'influenza governativa.

Il signor Ravanas poté tanto eseguire perchè venne nel Regno giovine, generoso, probo e ricco; quali prerogative ha costantemente conservate, meno l'ultima, che si è molto degradata attraverso delle opposizioni ricevute dai suoi competitori.

Per lo che l'Assemblea Provinciale raccomanda alla clemenza del Re (N. S.) quest'uomo benemerito, perchè abbia un attestato di suo sovrano gradimento » (1).

Il Re, con suo rescritto del 6 maggio 1854, gli decretava una medaglia d'oro che portava questa dedica: «Petro Ravanasio sen. quod artem oleariam in Peucetia auxerit diffuserit — MDCCCLIV » (2).

L'alta distinzione ottenuta tornava gradita al cuore di Ravanas, ma non era a lui bastevole: gli necessitava un pane. Le petizioni al Re si seguirono e finalmente con Real Rescritto del 16 dicembre 1854 (3), pubblico attestato di benemerenzza somma, gli venne accordata una pensjone di annui ducati 120 della quale dopo la sua morte ebbe a beneficiare la figliola Melania (4).

Nel 1856 muore a Trani la dolce compagna della sua vita. Nel 1857 la figlia Melania sposa il conte Roberto Del Balzo dei Conti di Caprigliano. Fino al '62 Ravanas resta a Trani con la figlia; trasferitasi poi questa col marito a Napoli, va a Marsiglia in casa di parenti. E quivi, l'11 giugno 1870, chiudeva a 74 anni la sua vita travagliata. La figliuola visse a Napoli e lì si spense il 9 marzo 1893. Non è superfluo ricordare ch'essa dispose che il suo patrimonio, non certo vistoso, fosse destinato a sollievo degli infelici (5).

A Pietro Ravanas, tributo di doverosa riconoscenza, Modugno, Bitonto, Bari intitolarono tre loro vie. Il ricordo di Ravanas si può dire oggi quasi spento. Quello che di bene fece a Terra di Bari è consacrato in un pubblico attestato che gli rilasciarono i maggiori olivicoltori della provincia, nel 1845, quando trovandosi egli im-

(1) Anche questa medaglia è conservata dal pronipote del Ravanas di cui nella nota a pag. 24.

(2) F. S. SYLOS, *Per la scuola olearia regionale*, Giovinazzo, 1880, p. 8 e segg.

(3) *Supplemento al Giornale della Intendenza*, n. 1, p. 3, Bari, 2 febbraio 1855.

(4) G. BELTRANI, cit. p. 280.

(5) G. BELTRANI, cit. p. 280.

plicato nella malaugurata contesa giudiziaria con Deuchalot, ne vollero, agli occhi dei Magistrati, riabilitare la figura morale ed i meriti grandi che alcuni avevano preteso di mettere in dubbio.

« All'epoca della venuta del signor Ravanas — affermano gli olivicoltori (1) — gli oli di ulive di questa provincia non erano che di qualità ordinaria, giudicati inferiori nel confronto a quelli della provincia di Lecce, particolarmente gli olii di Bitonto e dei comuni circostanti.

La macinatura era cagion di non lieve danno pel dispendio enorme e per la sua lentezza, che obbligava a tener per più mesi e sovente per un anno intero nelle fosse le ulive, che ivi marcivano con grandissimo detrimento della qualità e della quantità del prodotto; tanto più che una parte di quelle diveniva spesso inservibile affatto.

Il signor Ravanas, lottando con inaudita costanza contro il cieco attaccamento dei coltivatori per alcune costumanze stabilite da secoli e contro gli abusi sostenuti dalle medesime, è pervenuto a fondare e propagare un novello sistema di macine e di torchi, perfetto, economico del pari, col quale all'antica lentezza è succeduta tanta celerità da far sì che la raccolta delle olive vada insieme colla macinatura di esse e colla estrazione degli olii.

A Ravanas è debitrice questa provincia de' suoi olii fini commestibili e del considerevole commercio che fa di essi: egli n'è stato il primo e n'è tuttora il principal propagatore sui mercati stranieri; dove attualmente questi olii sono accreditati a segno da sostener con vantaggio la concorrenza di quelli di Toscana e della riviera di Genova.

I risultati delle suddette innovazioni sono incalcolabili. Per esse il valore delle nostre proprietà si è raddoppiato in pochi anni; la provincia ha notabilmente prosperato e va crescendo in prosperità; pel novello e più vantaggioso spaccio del principale suo prodotto, è stata preservata in questi ultimi due anni dalla miseria che opprime i proprietari di uliveti degli altri paesi della Puglia, e di alcune contrade del Regno le quali non hanno ancor potuto sentir direttamente l'influenza benefica dell'industria del signor Ravanas; e vendono a vil prezzo gli olii loro, perchè di cattiva qualità, e per effetto della concorrenza degli olii di semi sui mercati stranieri.

(1) Copia di questi attestati dell'aprile 1845, a stampa, si conservano presso la Biblioteca Consorziale di Bari.

Infatti è pur noto al pubblico che in questa provincia l'olio fino dell'ultima raccolta a cominciar da Bisceglie e venendo sino a Mola s'è venduto e si vende da 14 a 17 ducati al cantajo, ed il più ordinario da 15 a 14 ducati, mentrecchè nella provincia di Lecce i migliori olii non hanno oltrepassato il prezzo di 12 ducati e quelli che da due mesi in qua si estraggono dalle ulive serbate nei così detti *camini* non trovano compratori che al prezzo di 8 a 11 ducati al cantajo; non ostante che il vuoto nella produzione degli olii ordinari in questa provincia, cagionato dalla gran quantità di olii fini, vi attiri una parte di quelli della provincia di Lecce, e ne sostenga il prezzo. Intanto gravissime sono le spese di triturazione in tutta la provincia di Lecce; non si spende per questo che pochissimo e soventi volte nulla, a Bitonto, Terlizzi, Bisceglie, Molfetta, Giovinazzo, Modugno, Bitetto, Grumo, Sannicandro, Loseto, Bitritto, ecc.

Tali incontrastabili fatti ci spingono a dichiarar francamente, che il signor Ravanàs è il benefattore di questa Provincia; e rendere ad un tempo l'omaggio dovuto alla sua probità, alla sua moderazione, all'animo di lui benigno e generoso. Da venti anni che egli dimora fra noi; ha sempre anticipate considerevoli somme ai proprietari ed ai coltivatori, senza esigerne che l'interesse legale, e senza esercitar mai verun rigore giudiziario contro i debitori suoi.

Sottoscriviamo la presente dichiarazione, perchè serva di titolo della riconoscenza pubblica all'uomo che non pure ha preservata dalla miseria, ma fatta ricca una intiera Provincia ».

Quello che avevano intravisto i nostri scrittori di « rustica olearia economia » e che era rimasto — pur troppo — semplice elucubrazione teoretica sarà più tardi attuato da Pietro Ravanàs (1) a cui Terra di Bari in particolare modo va realmente debitrice del maggior suo progresso industriale, del rinnovamento profondo della sua olivicoltura, del suo più prospero commercio (2).

(1) In articolo anonimo pubblicato negli Annali Civili del Regno delle due Sicilie (fascicolo Gennaio-Aprile 1838 vol. XVI p. 57) e intitolato *Sul progetto di piantagione di gelsi in Puglia*, si legge: « Ma coteste regole [del Moschetini e del Presta] non hanno cominciato a praticarsi da alcuni proprietari se non dopo l'esempio che ne ha dato un provenzale che si è stabilito in Monopoli (*sic*) il quale riformando i frantoi, il modo di cogliere ed il tempo di porre sotto il torchio le olive, ha mostrato praticamente come senza decremento, anzi con l'aumento della quantità, si può avere olio eguale a quello di Aix: e con tal metodo ha fatto la sua fortuna e quella dei proprietari che l'hanno adottato ».

(2) Ad iniziativa dello scrivente, prossimamente sarà dedicato in Bari un ricordo marmoreo a Pietro Ravanàs.

«Intelligente, probo, buono, generoso, attivo, costante, Pietro Ravanas pensa, studia, adotta i congegni, il metodo più adatto ad ottenere l'olio buono; non li adopera, geloso e sospettoso, in un chiuso stabilimento, ma converte questo in una scuola gratuita di oleificio e manda e accredita per l'Europa civile il limpido e prezioso olio, che estrae, invece dell'antico dispregiato viscidume» (1). I mercati di Venezia, Trieste, Nizza, Marsiglia, diventano gli empori degli oli baresi. L'esportazione barese cresce via via che aumenta la quantità disponibile di olio buono. Bari trasforma ed aumenta le sue manifatture (2). E il moto rigeneratore da Bari si dilata in Terra d'Otranto, in provincia di Foggia, nelle Calabrie, nell'Abruzzo, nella Lucania, siccome ci documentano precisamente gli «Annali Civili» del Regno e le relazioni delle varie Società economiche, per diventare, in prosieguo, progresso di tutti i paesi oleari.

In Italia, però — nel Mezzogiorno —, al miglioramento sia pur lento dell'oleificio non si accompagnò, fuori di poche e ristrette località, quello dell'olivicoltura, che mantenne invece le vecchie e viete posizioni. Nè la politica olearia del nuovo Regno seppe spingerla verso le nuove possibilità.

* * *

3. — Non starò a rievocare gli errori, fatali errori, della politica olearia italiana accentuatasi durante la guerra e nell'immediato dopo guerra. Sono troppo noti e dolorosi. Essi fermarono quel moto di rinnovamento che nell'olivicoltura meridionale era stato provvidamente impresso. E ancor'oggi se ne risentono gli effetti. Soppiantati completamente gli oli di uliva negli impieghi industriali che, per tanti secoli, ne fecero attivo e sotto certi riguardi anche prospero il commercio, una politica veramente compresa delle necessità dell'olivicoltura e delle sue possibilità esclusive: quelle di approvvigionare il consumo alimentare del paese e le correnti di esportazione dell'olio destinato a quell'uso, avrebbe dovuto creare le condizioni favorevoli perchè l'olivicoltura avesse continuato a trasformarsi, a migliorarsi, ad adeguarsi insomma alle esigenze dei

(1) G. BELTRANI, cit. p. 280.

(2) G. SBISA, *Industria olearia in «La Puglia»* numero unico a cura della Dante Alighieri, Bari ottobre 1894.

tempi. L'industria della rettificazione degli oli ha degli indubbi meriti verso la produzione olearia, principalmente per aver reso possibile l'impiego di tanto olio per uso commestibile che diversamente avrebbe dovuto essere abbandonato ad impieghi minori. L'industria della rettificazione ha però addormentati gli olivicoltori. Cessate, quasi del tutto, le correnti del traffico estero, irrilevanti essendo per la produzione olearia italiana i quantitativi notevoli che si esportano dai punti franchi ed in dipendenza del pratico funzionamento della così detta *temporanea importazione*, in un mercato interno sempre in tumulto di prezzi e in preda ad altre difficoltà che allontanano dal largo rifornimento degli oli fini, gli acquirenti esclusivi di grosse partite sono stati e sono — pur troppo — i rettificatori. A che dunque produrre oli di qualità se il commercio richiede piuttosto oli *lampanti*? A che produrre oli di qualità se, producendoli, si aumentano i costi, che poi non sono ripagati? Si sembra tornati all'epoca che precede la provvida azione innovatrice di Pietro Ravanas. La realtà economica attuale è che non v'ha convenienza economica a produrre olio di buona qualità. L'olivicoltura è, quindi, in stasi profonda e contro questa realtà si frangono azioni di propaganda, stimoli ed anche pressioni. Per giunta si è verificato, almeno in larghe zone del nostro paese, per il concorso di talune circostanze, il passaggio della manifattura dell'olio in mani diverse da quelle dei produttori di olive. Gli olivicoltori quindi, in tali zone, sono estranei alla manifattura dell'olio avendo ceduta questa attività a persone che restano indifferenti di fronte al problema del miglioramento qualitativo della produzione. Tali speculatori si studiano di corrispondere alle più immediate e più pressanti esigenze del commercio, preoccupati di realizzare subito i loro non cospicui capitali impiegati e di solito presi a prestito, per rivolgersi a sempre nuovi acquisti di olive e continuare così, durante la campagna olearia, la loro attività. Quanti altri poi lavorano per conto terzi hanno tutto l'interesse a tirar via nella manifattura dell'olio, perchè sanno che quanto più olio resta nelle sanse, tanto maggior beneficio essi trarranno dalla vendita di questo importante sottoprodotto.

È merito grandissimo della più recente legislazione italiana aver attuata la difesa dell'olio di uliva dai suoi più temibili concorrenti e cioè dagli oli di semi. A nostro giudizio occorrerebbe fare un deciso passo avanti e difendere efficacemente gli oli di buona qualità dagli oli di scarso pregio, quelli destinati alla rettificazione.

Già — è doveroso riconoscerlo — siamo su questa via. La classifica degli oli, studiata dalla Corporazione Olearia, e attuata con provvedimento governativo, ha posto al primo piano gli oli così detti vergini e ne ha fissate le caratteristiche in confronto di tutte le altre categorie. Necessità contingenti, poi, hanno determinato che la classifica non fosse applicata nel suo rigore. Le cautele, poi, delle quali si è circondato il commercio degli oli fini vergini, non sono state sufficienti perchè, per esempio, ammessi all'uso quali commestibili gli oli di sansa, si è verificato che si vendessero per oli d'oliva finissimi, « impaccati », tali rettificati cui era stata aggiunta una qualche percentuale di olio *fruttato*, che doveva restituire all'olio le caratteristiche organolettiche perdute attraverso la rettificazione. In un mercato deficitario di prodotto abbiamo visto anche apparire gli oli « sintetici », formati dai grassi più vari, e non accenno agli oli di semi, che possono e devono avere una necessaria funzione integratrice delle necessità alimentari del popolo italiano. Nella concreta azione, dunque, di stimolo, volta al progresso ed al miglioramento dell'olivicultura, non si può nè si deve prescindere dall'accennata realtà che ha paralizzato e paralizza ogni iniziativa.

Urge, perciò, la difesa del mercato degli oli fini, di quegli oli fini o di pressione o vergini dei quali il consumo è sempre avido e anche il commercio estero, non quello in funzione della « *temporanea* ». Tale azione dev'essere preliminare (1). Il miglioramento seguirà necessariamente, fatalmente, ed investirà l'olivicultura tutta, a cominciare dai sistemi di raccolta del prodotto. Io stesso ebbi a far istituire alcuni anni or sono indagini attente sui costi di raccolta da terra del prodotto, lasciato cadere per maturità o malattia quali si praticano attualmente in una gran parte del Mezzogiorno e sui corrispondenti costi di brucatura. Senza considerare elementi diversi da quelli accennati, quali per esempio la diversa qualità dell'olio prodotto, l'indagine si concluse favorevole, decisamente favorevole, in rapporto all'economia della spesa, pel sistema di raccolta dall'albero del prodotto (2).

(1) In questi sensi, su mia proposta, la Corporazione olearia, nella seduta del 21 giugno 1937-XV ebbe a votare un'interessante *mozione*.

(2) R. PASTORE, *Una prova comparativa fra la raccattatura e la brucatura delle olive* in *La Propaganda Agricola*, 15 maggio 1933.

L'olivicoltura è in Italia una coltura in crisi. Basta percorrere per lungo e per largo le zone olivicole del Mezzogiorno per rafforzarsi dolorosamente in questo convincimento. Ora, in tali condizioni, può l'olivicoltura esprimere decise tendenze al progresso? Creiamo le condizioni ad esso favorevoli e l'olivicoltura saprà manifestare queste tendenze e saranno certe e durevoli. Non hanno risposto entusiasticamente gli olivicoltori all'appello loro rivolto per aumentare la coltura soltanto perchè ci siamo fatti a promettere loro un contributo nell'impianto di olivi? Ci si fa spesso a parlare di stati d'animo degli agricoltori di fronte alla diffusione della coltura dell'olivo, di loro tendenze a preferire colture di più immediato rendimento e simili. Ma i fatti per vero danno a queste affermazioni precisa smentita. L'agricoltore, specialmente meridionale, sa che, solo ricorrendo all'olivo, può mettere in valore determinati terreni, che non si presterebbero a diversa coltura, sa che l'olivo rappresenta per lui una tranquillità assicurata, una fonte non distruttibile di reddito per sè e soprattutto per quelli che verranno dopo di lui. Ed è perciò che l'olivicoltore barese, per esempio, chiama il terreno olivetato *stabuo*; e cioè il terreno investito a coltura stabile per eccellenza, la mèta ultima della trasformazione fondiaria.

Ma data come concessa la seria, e non semplicemente verbosa, difesa degli oli fini, sarà essa sufficiente a ricondurre nelle mani degli olivicoltori la manifattura dell'olio? Od occorrerà escogitare nuovi mezzi tecnici che la rendano soprattutto più spedita, più facile, meno costosa e tale da preservare le olive colte, convenientemente trasportate ed idoneamente conservate da contaminazioni e da sozzure? Ho posto questo problema ad uno dei tecnici più eminenti dell'agricoltura italiana, al Prof. Enrico Pantanelli, Direttore della Stazione Agraria Sperimentale di Bari, che ha al suo attivo studi profondi sull'olivicoltura ed esperienze innovative sulla manifattura dell'olio. Egli ha pubblicato di recente un primo saggio delle sue interessantissime esperienze (1). Siamo sulla via per ritrovare quel sistema nuovo alla portata di tutti, economico, spedito di lavorazione delle olive, che si concilia con una perfetta manifattura dell'olio? Se non si riuscisse a trovarlo occor-

(1) E. PANTANELLI e G. BRANDONISIO, *Prove di estrazione dell'olio con l'acqua*, Bari 1937.

rerebbe che tale lavorazione fosse accentrata nelle mani di pochi, che fossero capaci ed interessati al miglioramento della produzione (1).

L'opera di Pietro Ravanis va dunque ripresa e continuata. Egli fu un autentico benemerito dell'olivicoltura. Noi ne abbiamo rinverdito il ricordo anche perchè dal suo esempio traggano ammonimento e stimolo quanti, uomini di Governo, tecnici ed organizzatori sindacali, debbono proporsi, perchè sia raggiunto, il fine più alto della nostra politica olearia: l'avvaloramento e la più larga produzione degli oli fini.

Bari, R. Università.

VINCENZO RICCHIONI

(1) Ad iniziativa dei Consorzi obbligatori per l'olivicoltura, qua e là nel Mezzogiorno e nelle Isole, sono sorti alcuni frantoi sociali ne' quali gran parte della produzione di alcuni paesi viene riunita e lavorata: iniziativa lodevole e da doversi incoraggiare. Al miglioramento dell'oleificio dovrebbe seguire però quello dell'olivicoltura, diversamente il frantoio sociale non realizzerà in pieno i suoi scopi.