Informazioni su questo libro

Si tratta della copia digitale di un libro che per generazioni è stato conservata negli scaffali di una biblioteca prima di essere digitalizzato da Google nell'ambito del progetto volto a rendere disponibili online i libri di tutto il mondo.

Ha sopravvissuto abbastanza per non essere più protetto dai diritti di copyright e diventare di pubblico dominio. Un libro di pubblico dominio è un libro che non è mai stato protetto dal copyright o i cui termini legali di copyright sono scaduti. La classificazione di un libro come di pubblico dominio può variare da paese a paese. I libri di pubblico dominio sono l'anello di congiunzione con il passato, rappresentano un patrimonio storico, culturale e di conoscenza spesso difficile da scoprire.

Commenti, note e altre annotazioni a margine presenti nel volume originale compariranno in questo file, come testimonianza del lungo viaggio percorso dal libro, dall'editore originale alla biblioteca, per giungere fino a te.

Linee guide per l'utilizzo

Google è orgoglioso di essere il partner delle biblioteche per digitalizzare i materiali di pubblico dominio e renderli universalmente disponibili. I libri di pubblico dominio appartengono al pubblico e noi ne siamo solamente i custodi. Tuttavia questo lavoro è oneroso, pertanto, per poter continuare ad offrire questo servizio abbiamo preso alcune iniziative per impedire l'utilizzo illecito da parte di soggetti commerciali, compresa l'imposizione di restrizioni sull'invio di query automatizzate.

Inoltre ti chiediamo di:

+ *Non fare un uso commerciale di questi file* Abbiamo concepito Google Ricerca Libri per l'uso da parte dei singoli utenti privati e ti chiediamo di utilizzare questi file per uso personale e non a fini commerciali.

+ *Non inviare query automatizzate* Non inviare a Google query automatizzate di alcun tipo. Se stai effettuando delle ricerche nel campo della traduzione automatica, del riconoscimento ottico dei caratteri (OCR) o in altri campi dove necessiti di utilizzare grandi quantità di testo, ti invitiamo a contattarci. Incoraggiamo l'uso dei materiali di pubblico dominio per questi scopi e potremmo esserti di aiuto.

+ *Conserva la filigrana* La "filigrana" (watermark) di Google che compare in ciascun file è essenziale per informare gli utenti su questo progetto e aiutarli a trovare materiali aggiuntivi tramite Google Ricerca Libri. Non rimuoverla.

+ *Fanne un uso legale* Indipendentemente dall'utilizzo che ne farai, ricordati che è tua responsabilità accertati di farne un uso legale. Non dare per scontato che, poiché un libro è di pubblico dominio per gli utenti degli Stati Uniti, sia di pubblico dominio anche per gli utenti di altri paesi. I criteri che stabiliscono se un libro è protetto da copyright variano da Paese a Paese e non possiamo offrire indicazioni se un determinato uso del libro è consentito. Non dare per scontato che poiché un libro compare in Google Ricerca Libri ciò significhi che può essere utilizzato in qualsiasi modo e in qualsiasi Paese del mondo. Le sanzioni per le violazioni del copyright possono essere molto severe.

Informazioni su Google Ricerca Libri

La missione di Google è organizzare le informazioni a livello mondiale e renderle universalmente accessibili e fruibili. Google Ricerca Libri aiuta i lettori a scoprire i libri di tutto il mondo e consente ad autori ed editori di raggiungere un pubblico più ampio. Puoi effettuare una ricerca sul Web nell'intero testo di questo libro da `http://books.google.com`

Digitized by Google

ISTITUTO DI SANITÀ
PUBBLICA - ROMA

OPERE

B

Digitized by Google

Digitized by Google

Digitized by Google

A. D. 1793

D. R.

Digitized by Google

Digitized by Google

IV 73

ISTRUZIONI

SULLA NUOVA MANIFATTURA

DELL'OLIO

INTRODOTTA NELLA CALABRIA

DAL MARCHESE

DOMENICO GRIMALDI

DI MESSIMERI

PATRIZIO GENOVESE.

Socio ordinario, e corrispondente dell'Accademia de' Georgofili di Firenze, della Società di Agricoltura di Parigi, e di Berna.

N 14628

IN NAPOLI MDCCLXXIII.

PRESSO RAFFAELE LANCIANO.

Con Licenza de' Superiori.

Digitized by Google

Ce projet qu'a-t-il produit? Et cet arbre que vous avez planté? Attendez donc.

Digitized by Google

PREFAZIONE.

L'Olio è la produzione più preziosa, che ricavasi dal Regno di Napoli. Il vasto consumo, che se ne fa nella Capitale, ed in tutte le sue Province pel condimento quotidiano de' cibi, pe' lumi, per le fabbriche de' panni e saponi, e per altri usi, e comodi della vita, rendono questo nobil liquore meritevole della protezione del Governo, della vigilanza, e delle cure d'ogni buon Cittadino. Ma l'aspetto non meno interessante, per cui si dee riguardare, si è il Commercio, che se ne fa cogli Stranieri; conciosiachè quanto maggiore sarà l'estrazione dell'Olio, che avanza a' bisogni annuali del Regno, quanto più caro sarà il prezzo, onde si venderà all' estere Nazioni, altrettanto sarà per noi vantaggioso sì fatto commercio, il quale influirà nella perfezione dell'agricoltura, non meno che delle altre Arti, ed industrie: tali essendo gli effetti della maggior circolazione del danaro, accompagnata sempre dall'aumento delle finanze, e della ricchezza generale de' Nazionali.

Digitized by Google

Il consumo dell' Olio cresce a proporzione, che la popolazione, il lusso, ed il commercio crescono nell' 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 tirarlo 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 varj 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 'l cattivo, qualora ne ristringevano l' uso alle sole manifatture, in oggi la bisogna è cambiata; facendo differenza notabile tra 'l prezzo dell' olio di fabbriche, e di quello, che chiamasi olio fino; onde avviene, che questo ultimo

ne

Digitized by Google

ne diviene sempre più ricercato, e raro.

Da simili cognizioni relative al maggior vantaggio del nostro Commercio, e dall'impegno di migliorare una produzione del Regno senza contrasto la più ricca, e che ha maggiori rapporti col commercio attivo del medesimo, nacque in me il progetto di applicarmi a mio potere a migliorare gli olj nostrali col vincere quegli ostacoli, che finora gli hanno resi così fetidi e malsani, e per conseguenza di minor prezzo relativamente agli olj fini. Un tale assunto dovea per necessità aver di mira la riforma generale di tutte quelle mal intese operazioni, che precedono la pessima manifattura dell'olio nostrale, e dalle quali è pur certo, che procede la cattiva qualità, non meno che la grave perdita, che soffriamo in ogni ricolta di sì preziosa derrata. Quindi fu necessario, che prima io m'istruissi di quanto hanno scritto gli antichi Greci e Romani sulla maniera di spremer l'olio, leggere quanto hanno insegnato i nostri migliori agricoltori italiani, e finalmente far de' viaggi espressamente per esaminare con accurata diligenza l'attuale manifattura praticata da' popoli dell'Italia e della Francia, che di ciò meglio s'intendono.

Fornito di tali preliminari e necessarie istruzioni

Digitized by Google

ho veduta la possibilità della mia concepita impresa. Ma per eseguirla ho creduto dovere io il primo dar l'esempio di tal riforma, e di tai migliorazioni; ben persuaso, che non partendo dal fatto, tutto ciò, che avessi potuto dire per iscritto, vano sarebbe riuscito; amando troppo l'universale degli uomini l'evidenza materiale, che sola può disgiugnere le già combinate idee, e disingannare gli uomini da quegli errori, sotto a' quali una inveterata abitudine gli mantien soggiogati.

La folla delle difficoltà, che mi si è presentata, non fu bastante a vincere una spezie di entusiasmo, ch'è il parto ordinario della persuasione. L'interesse, che io prendeva ne' vantaggi della Nazione, fecero argine a qualunque timore, non solo d'una grave ed arrischiata spesa, ma d'un imbarazzo non leggiero, e che peggio è, della derisione, compagna inseparabile de' progetti non riusciti, per quanto fossero stati bene immaginati, e regolati. Tutto cedette all'impegno di procurare un utile de' più considerabili al Regno, e di far conoscere nel tempo stesso, che se le forze limitate di un Particolare bastano a vantaggiare l'industria più ricca della Nazione, adoperando mezzi più efficaci, non saremo inferiori in coltura alle

altre

Digitized by Google

altre nazioni d'Europa. Comunicai un sì vasto ed utile progetto al mio rispettabilissimo Padre, il quale animato anch'egli dall'amore del comun bene si contentò di abbandonare l'ozio Letterario, in cui tranquillamente vivea, per adoperarsi a secondarmi nella parte più difficile del mio progetto, cioè in quella, che riguarda la pratica. Animato da un soccorso per me sì caro e rispettabile, pensai prima tentare in piccolo la riuscita della mia intrapresa. Mandai a tal fine in Seminara nel mille settecento sessantotto un perito fabbricator d'olio, o sia trappetajo della riviera di Ponente di Genova, dove la manifattura di questo liquore è la meglio praticata di tutta l'Italia. Portò egli seco un esatto modello dello strettojo genovese, per farlo eseguire in grande da' falegnami del Paese, da' quali, non ostanti le cure di mio Padre, a stento, ed imperfettamente venne eseguito: tanto si rendono difficili le operazioni meccaniche le più semplici, ma non ancora vedute! Malgrado però l'imperfezione di questo primo strettojo, si è verificato nel 1769. coll'esperienza più certa, che la manifattura dell'olio praticata nella riviera di Ponente di Genova ha tre vantaggi decisi, ed interessantissimi sopra la manifattura della Calabria, e di tutto il Regno, dove generalmente

mal

Digitized by Google

mal si eseguisce. Il primo vantaggio si è di richiedere meno persone nel lavoro, il secondo di ricavar maggior quantità d'olio, ed il terzo di renderne la qualità migliore a segno, che possa vendersi agli stranieri sul piede de' buoni olj dell' Italia e della Francia.

La relazione dell' esito felice di questo primo saggio pervenne col mezzo di autentici attestati a cognizione del Signor D. Alessandro Persico, Ministro di Finanze nella Calabria, conosciuto in tutto il Regno per la sua probità, pel suo disinteresse, e pe' suoi lumi, co' quali così degnamente esercita la sua Carica. Non mancò egli in seguito dell'incumbenza avuta sin dal 31 Maggio 1769 di riferire alla Maestà del Sovrano per mezzo della Segreteria dell'Azienda i suddetti tre principali vantaggi, che mercè la nuova introduzione si erano per la prima volta nella Calabria veduti. Onde io consapevole, che la Maestà del Sovrano n'era di già informata, mi animai a far eseguire in grande la nuova manifattura nella raccolta del 1771. e pensai a talmente perfezionarla in tutte le sue parti, e darle tale celebrità, che non potesse anche tra' più caparbj rimaner dubbio su i principali vantaggi dianzi indicati. Spedii a tale oggetto i più abili artefici, che trovansi nello stato di Genova, per costruire di pianta i trappeti da Olio

all'

Digitized by Google

all' uso genovese, che lavorano ad acqua, e quelli, che lavorano *a sangue*, cioè a dire, colle bestie, e per costruire i lavatoj, macchine destinate a lavorare il nocciolo delle Ulive. Spedii in oltre i più periti fabbricatori da olio per ispremere l' olio fino, e per lavorare il suddetto nocciolo, che attualmente in tutto il Regno si brucia, e i maestri per fare i trogoli d'Ardesia (*a*) da riponer l'olio. Ed affinchè un numero sì grande d' Operaj (essendo venti i soli forestieri) non recasse del disordine nell' esecuzione, massime trattandosi di cose non mai vedute nella Provincia, mandai per direttore un negoziante genovese, della di cui onestà, perizía, e vigilanza potessi fidarmi. Io non voglio rilevare la gravissima spesa, che si dovette sostenere, e gli ostacoli, che si ebbero a superare, per mandare i maestri, e i periti, e per edificar di pianta gli edificj in angustissimo tempo, e in paese nemico di novità, e privo d' industria. Mio Padre per riuscirvi in così poco tempo,

(a) *Da noi più comunemente conosciuta sotto il nome di* Pietra di Genova.

Digitized by Google

po, e per ſuperare tanti oſtacoli, che alla giornata incontravanſi, malgrado la più accurata prevenzione, ebbe biſogno di non ordinaria pazienza, e ſi vide aſtretto a pagar cariſſimo ogni coſa; profittando ognuno delle anguſtie del tempo, e dell' impegno, in cui ci vedeva inoltrati. Finalmente nel 1771. tutto fu pronto; edificj, acqua, ſtrettoj, lavatoj, trogoli; e la nuova manifattura cominciò a confermare in grande colle prove più evidenti il ſaggio del 1769. Un sì felice principio, unito all' evidenza materiale dell' utile, minacciava la totale abolizione dell' antica manifattura dell' olio di Seminara, ſe quaſi tutti i proprietarj de' Trappeti del Paeſe, i quali fanno un profitto conſiderabile per cagione della peſſima manifattura (come oſſerverò nel decorſo di queſta Iſtruzione) non ſi foſſero allora uniti a ſpargere vani timori fra' Cittadini. I trappetaj aderenti de' proprietarj, ed altri ſaccenti del Paeſe non mancavano nelle piazze di erigerſi in cenſori, e commuovere il popolaccio; non avendo altra mira, che di ecclíſſare la nuova manifattura nel ſuo principio, non oſtanti l' eſperienze giuridiche, rinnovate nel 1771. per ordine del Sovrano coll' iſpezione di tre Miniſtri Regj, le quali eſperienze, patenti a tutti, aveano colla maggior evi-

den-

Digitized by Google

denza verificato l' utile della suddetta nuova manifattura. La povera gente, che era di tutto ciò consapevole, sedotta, ed intimorita dagl' interessati, non ardiva dimandare l'abolizione dell' antica manifattura, dalla quale i poveri risentono il maggior danno; ed i suddetti proprietarj 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 fautori di tal ricorso furono alcuni Monaci, e Frati, i quali procuravano santamente privare lo stato d' un' introduzione la più utile, che si potesse sperare. Io cito questo fatto soltanto per rilevare con quali ostacoli impensati bisogna contrastare nell' introduzione delle cose nuove, sebbene utilissime; e giova qui avvertire che in quell' anno 1771. alcuni dei vicorrenti contro la nuova manifattura, meglio consigliati, od allettati dall' utile, hanno imitato gli stretto; genovesi; nè io desiderava altra vendetta di questa. Mentre in Seminara si lavorava a distruggere la nuova manifattura, il Signor D. Alessandro Persico, in seguito delle sperienze giuridiche fatte coll'esame più solenne e rigoroso, ne avea già avanzata una seconda rela-

Digitized by Google

zione al Sovrano in data del 31. Maggio 1771., trasmettendo ancora il processo originale alla Real Segreteria dell' Azienda, da cui essendo rimesso al Supremo Tribunale del Commercio, da questo fu fatta alla profata Maestà Sua sotto il 12. Marzo 1772. una favorevole relazione, e che confermò l'utile deciso della suddetta nuova introduzione. Non sono questi atti così solenni i soli, che contestano l'utile specioso della nuova manifattura: I principali *industrianti* della Calabria consapevoli dell'anzidette esperienze giuridiche, ed alcuni di essi istrutti anche dall'ispezione oculare, imitarono immantinente gli strettoi alla genovese, col servirsi degli stessi artefici da me mandati. I primi in Seminara furono il Signor Principe di Cariati, ed il Baron di S. Agata, il quale possiede i più vasti Oliveti di quel paese. Venne in seguito il Signor Conte di Sinopoli, che l'introdusse ne' suoi feudi; e lo stesso hanno fatto eseguire il Signor Principe della Roccella, e il Signor Marchese di Squillaci, ne' loro rispettivi feudi. Molti particolari gli hanno già imitati in diversi paesi della Provincia, fra' quali, come notai, alcuni de' ricorrenti contro la nuova manifattura; e questi esempj, e la fama sparsa per tutto il Regno servirono per incoraggiare la Signora Duchessa di Cassano, che già introduf-

Digitized by Google

dusse nello scorso anno i nuovi strettoj ne' suoi feudi situati nella Calabria Citeriore. Ecco come nella raccolta del 1773. che è la seconda dopo l' introduzione in grande della nuova manifattura, questa trovasi già stabilita, ed ampliata da' principali *industrianti* della Provincia: e se non fosse il mal inteso interesse de' padroni de' trappeti antichi, l'inerzia naturale, la cabala, e l' ignoranza, in cui i più vivono, d' alcuni rapporti d'industria, e di commercio, un esempio di tal natura dovrebbe senza dubbio essere di stimolo a tutti i nazionali per riformare nella futura raccolta i loro imperfetti trappeti, abolire la pessima manifattura dell' Olio, ed imitare quella utilissima, che trovano già stabilita. Nè devono più essi contrastare colla novità, coll' incertezza, e con quel grave dispendio, che importò la prima introduzione, poichè trovano il tutto stabilito, e riuscito. Ma io rifletto, che se non s' interpone l' autorità Sovrana a disingannar le persone dell' errore, in cui vivono, usando que' mezzi, che sembreranno opportuni alla sua superiore intelligenza; il progresso della nuova manifattura non potrà essere così rapido, come conviene all'utile generale del Regno. Ecco il principal motivo, che m' induce a publicare questa mia picciola Istruzione; lusingandomi, che

 spar-

spargendosi per mezzo della stampa le cognizioni, e i fatti in essa contenuti, non solamente potrà giovare ai Calabresi parziali ancora dell' antica manifattura, o perchè non tutti sanno i vantaggi della nuova, o pure perchè sedotti dall'altrui cabala; ma ne potranno profittare egualmente tutte le Province del Regno, dove presso a poco la manifattura è simile a quella della Calabria.

L'Europa è, per così dire, innondata da libri d' agricoltura, la maggior parte de' quali io ho letta, che servono per divertire l'ozio del gabinetto, o per accrescere il commercio della stampa. Nell'immenso lor numero però ve ne sono alcuni pochi, la lettura de' quali potrà essere utile all'agricoltura del nostro Regno. L'errore di quasi tutti i libri economici, che si stampano alla giornata, si è, che tirano le conseguenze da alcuni dati supposti, non verificati, nè quasi mai fondati sull' analisi, sul calcolo, sulle comparazioni. Noi, che siamo gli ultimi fra le nazioni colte a conoscere per base della felicità dello stato l' economia campestre bene eseguita, potremo, a misura che la scienza coltivatrice farà de' progressi nelle nostre Province publicar semplicemente le relazioni delle proprie sperienze sull' agricoltura pratica, la quale, come

in

Digitized by Google

in una mia operetta divisai, abbisogna di riforma in tutte le sue parti, specialmente sulla coltivazion degli Ulivi, e manifatture dell'Olio, che formano l'oggetto di questa Istruzione.

Ma per dare un' idea generale ed esatta delle perfette manifatture dell'Olio, ed anche perchè i Nazionali potessero con ordine risentire gli speciosi vantaggi di quella da me introdotta; è d'uopo prima far conoscere la miglior maniera di propagar gli Ulivi, lo stato presente de' nostri Oliveti, il modo di ben coltivargli e potargli, e le regole di coglierne vantaggiosamente il frutto, col mostrare il danno, che ne risentiamo da queste operazioni, quando sieno mal intese. Indi esaminerò lo stato presente di queste, col rilevare l'imperfezione degli stromenti, de' quali si servono i nazionali per eseguirle, non meno che tutte le pessime pratiche, e i danni, che l'accompagnano. Finalmente entrerò in un minuto ragguaglio della nuova manifattura introdotta, col mostrare l'utile grandioso, che la medesima porta allo stato. Ciò fatto, mi lusingo di avere scritto quanto mai è necessario a perfezionare il più ricco ed interessante ramo della nostra agricoltura, e di aver date tutte quelle cognizioni, che meglio possano vantaggiare il nostro commercio.

PAR-

Digitized by Google

PARTE I.

Della Coltivazione degli Ulivi.

CAP. I.

Del modo di propagare gli Ulivi, e di piantargli.

NOn andrebbe peravventura lungi dal vero chi credesse, che le Colonie greche, le quali in gran numero si stabilirono nella Calabria, avessero ivi per la prima volta piantato l'Ulivo, e introdotta quell'eccellente maniera di coltivarlo, che nella Grecia si adoperava. Ognun sa in quanto pregio era presso i Greci quest' albero prezioso, ch' eglino riguardavano come sacro, e che con somma cura e diligenza coltivavano. Se la rovina dell'Impero romano non avesse riempito le nostre Province di Barbari, noi avremmo con-

Digitized by Google

conservato non solamente gli Ulivi, ma la coltivazione, che i Greci usavano, e la loro eccellente manifattura dell' Olio. Ma io non vò ripetere quel, che scrissi altra volta nella sopraccitata opera. Toltine i mestieri di prima necessità, in tutto il resto la Calabria risente ancora le passate rovine; essendosi fra di noi smarrite le arti, e le discipline tutte. Rimasero sì gli Oliveti, ma in minor quantità relativamente al clima ed all' estensione del terreno. Rimase ancora per buona sorte un' ottima pratica di propagargli; ma riguardo alla loro coltivazione ed alla manifattura dell'olio, ci risentiamo ancora della più stupida barbarie. La maniera di propagar gli Ulivi, che si usa al presente nel Territorio di Seminara, è la migliore di tutte le pratiche, che ci hanno tramandate gli antichi, la quale se non m' inganno, è ignota in quegli stessi paesi d' Italia, e della Francia, dove la coltivazione di questi alberi è meglio eseguita. Fanno i Seminaresi uso de' Semenzaj, spiccando dal ceppo degli Ulivi vecchi le picciole particelle, che gli antichi chiamavano Occhi, i Toscani Uovoli, ed i Seminaresi Topparelle. Questo modo così semplice trovasi insegnato dagli antichi Romani, sebbene al loro solito concisamente. Pier Vettori, Gentiluomo toscano, celebre agricoltore del

deci-

Digitized by Google

decimosesto Secolo, nel suo aureo trattato della coltivazione degli Ulivi dice, aver egli il primo dissotterrato questo modo di propagargli, che a suo tempo era sepolto in Italia. Certo è nondimeno, che in Seminara i Semenzaj degli Ulivi da tempo immemorabile si fanno nello stesso modo, che il lodato Autore sull' insegnamento degli antichi dice di aver rinnovato. E' utile però avvertire, che negli altri paesi *Olearj* della Calabria questo modo di fare i Semenzaj come usano i Seminaresi, è ancora ignoto; propagandosi gli Ulivi o co' piantoni, che si levano dal piè dell' Ulivo; o col sotterrare il tronco del medesimo, o pure coll' annestare gli Ulivi salvatichi, o sia gli Oleastri; modi tutti mal sicuri, e lunghi relativamente a' Semenzaj.

Fanno i Contadini Seminaresi nel verno il divelto, come se dovessero piantar la vigna, scegliendo un terreno, che non sia molto leggiero, e secco, nè molto forte, ed umido, e vi piantano alla distanza, e profondità di circa un palmo quelle picciole particelle, che trovansi in sul ceppo degli Ulivi vecchi, che chiamano, come dissi, Topparelle a Sispiccano esse a guisa di schegge colla scure; avvertendo di scegliere quelle, nelle quali apparisce, che i talli sie-

no

Digitized by Google

no pronti a germogliare pel rigoglio, e freschezza, che vi è dentro. La bontà del terreno di quel paese è tale, che nel divelto non mettono concime alcuno, sebbene io credo, che a mettervelo farebbero meglio assai. Pe' primi due anni tengono il Semenzajo netto dall' erbe; nel terzo incominciano a diradarlo con lasciarvi le piante più belle; e nel quarto incominciano a levar quelle, che sono più grosse, per piantarle a dimora, e così di anno in anno; bastando picciolissima parte di terreno a dare un numero prodigioso di piante. Questa maniera facilissima usata da' Seminaresi è quella così commendata dal lodato Pier Vettori, come la meno dispendiosa, la più facile, e che richiede meno tempo. Poichè gli Ulivi, che vengono da Semenzaj di questa sorte, mettono subito le radici, non vi è bisogno di innestargli, e dal punto, che si piantano nelle fosse, incominciano a comparire alberi con tutti i loro rami, facendo la più vaga veduta quando sieno piantati con ordine, e simmetria.

Quando gli Ulivi si devono piantare a dimora, bisogna levargli dal Semenzajo con tutta la terra intorno alle barbe, lasciando queste tutte intere, ed indi piantargli nelle fosse, o formelle, che converrebbe

Digitized by Google

scavar qualche tempo prima alla profondità di due palmi, e larghezza di quattro, acciocchè la terra fosse ricotta dal sole, e da' ghiacci. Columella inculca questo precetto, e in oltre vuole, che si bruci dentro la fossa dello strame, e delle frasche, acciò la fiamma faccia l'effetto del sole, e della brinata. Insegna in oltre, che in sulle barbe della pianta vi si gettino delle granella d' orzo, o di grano, acciò crescendo mantengano fresche le suddette barbe delle piante tenere col difenderle da' calori della state. La stagione di piantare gli Ulivi deve regolarsi secondo il clima, e la qualità del terreno. Ne' terreni leggieri e secchi, di clima caldo, o temperato, converrebbe meglio piantare nell' Autunno: e ne' terreni forti, ed umidi, che ritengono l' acqua, piantar nella Primavera, col mettere delle pietre al fondo della fossa, e coprirle di terra, come usano i Seminaresi, servendo quelle per fognar l' acqua, e preservar le barbe della pianta dalla marcitura. Altro poi sì fatte piante non richiedono ne' primi anni ch' esser zappate l' Autunno un poco intorno, guardate dal bestiame, e nettate con diligenza. Se il terreno è magro, sarebbe necessario dargli anche nell'Autunno del polveraccio, o sia sterco pecorino, o altro letame

Digitized by Google

me, che più comodo ritornasse, purchè non fosse così fresco. Di più bisogna avvertire nel piantargli di guardar l'ordine, e la simmetria, lasciando tra l'una pianta e l'altra la dovuta distanza, colla differenza, che nelle colline, dove il terreno è magro, e gode la levata del Sole, si deve piantare un poco più stretto, e nel piano, dove il terreno è grasso, o che la sposizione non sia favorevole, bisogna lasciar maggior distanza tra le piante. Quale debba essere questa distanza, dipende dalle varie circostanze del terreno, della sposizione, e della qualità degli alberi. La regola generale si è, che le piante non devono farsi ombra fra di loro, ma essere percosse liberamente dal Sole, lasciandosi alla discretezza del buon Coltivatore il regolar la distanza nelle nuove piantagioni. Columella giudica, che lo spazio fra gli ordini nel terreno grasso, e dove frumento, o biada si semini lor sotto, deve essere almeno di sessanta palmi, e nella medesima dirittura fra l'una pianta e l'altra solo di trentacinque: nel magro poi, e non atto a seminare, si contenta di venticinque. Questa è la regola degli antichi Maestri, che il perito, e diligente agricoltore deve eseguire esattamente, o pure modificarla secondo le circostanze sopra notate.

Digitized by Google

CAP. II.

Della necessità di diradare gli Oliveti stretti.

Della potatura

TUtti gli Oliveti, che trovansi al presente nella Calabria, sono piantati a caso senza alcun ordine, poichè le piante non rispondono l'una con l'altra, e sono così strette e confuse, che sembrano boschi foltissimi. Gli Oliveti giovini sono piantati generalmente con ordine, sebbene pecchino quasi tutti nell'esser troppo stretti. Un tal errore cagiona de'danni manifesti: perchè quanto più le piante sono strette, mancando la distanza dovuta, tanto più lor viene a mancar l'umore, di cui elle si nutriscono. In oltre elleno si nuocono coll'ombra de' loro rami, che impedisce l'influenza dell'aria, e del Sole sopra questo prezioso vegetabile. E non avendo le piante spazio per dilatarsi in largo, crescono all'insù di un'altezza smisurata, e diventano sperticate (per servirmi dell'espressione degli antichi) dando poco frutto; il che si sperimenta in tutte le nostre raccolte. Non vi è bisogno nè dell'autorità degli antichi, nè di lungo ragiona-

men-

Digitized by Google

mento per mostrare tal verità, che si presenta a prima vista a tutti coloro, che sono semplicemente iniziati nella Fisica degli alberi, ed anche agli stessi Contadini, se volessero prestare attenzione all' esperienza. Noi vediamo, che tutti gli Oliveti annosi della Calabria, per'esser piantati a caso, e stretti, di rado danno frutto, toltine quei rami, che guardano il Sole. Frattanto io osservo, che nella Calabria, e forse nell' altre Province del Regno, generalmente gli Ulivi sono piantati a bosco, e sotto niente si può seminare. Tutti vedono, che ne' poderi gli Ulivi piantati su' confini, come quelli, che sono affatto esposti all' azione del Sole, e dell' aria, danno un frutto abbondante, e che quelli, che sono piantati in mezzo agli Uliveti fanno frutto nelle cime, dove batte il Sole, e l'aria, e nel mezzo pochi hanno il frutto corrispondente a' rami: frattanto niuno s' induce a tagliare alquanti piedi nel mezzo, e far largo. Tal disordine è comune a tutti gli Uliveti vecchi, di maniera che il Direttore, e i Periti, che io mandai, restarono maravigliati in vedere, che non si pensasse a riparare un abuso di tal conseguenza. Negli Uliveti giovani il disordine è meno apparente per ora; ma a misura che le piante crescano, e si diramino, se ne risentirà il danno dell' irregolare

di-

Digitized by Google

distanza fra di esse. Non mancai di avvertire questo pernicioso disordine, e divisarne le conseguenze nella citata mia Operetta; ma niuno ancora s' indusse a diradar gli Ulivi piantati troppo stretti. Sarebbe perciò dell' interesse dello Stato, che un Ispettore intelligente autorizzato dal Sovrano facesse un esame locale di tutti gli Uliveti, col notare a chi appartengono quelli, che devono diradarsi, ed i nomi di coloro, che eseguiranno le istruzioni, che il suddetto Ispettore darebbe in tutti i Paesi Olearj a nome del Sovrano, o che vi si mostreranno restsi. Io son persuaso, che la riforma sarebbe facilissima, quando si facesse sotto l' ombra dell' autorità Sovrana. Non è credibile, che i Calabresi sieno congiurati a voler restar eternamente barbari col riggettare tutte le novità, ancorchè ne vedessero mostrato l'utile. L'esempio della nuova manifattura introdotta a fronte di tanti ostacoli è l'argomento più luminoso per mostrare, che un semplice soffio del Governo sarà bastante per far diradare tutti gli Uliveti ne' quali se ne conoscerà il bisogno. Non si deve per l' esecuzione d' un tal disegno contrastare coll' interesse privato, e con operazioni lunghe, dispendiose, e complicate, come successe per introdurre la nuova manifattura. La tenue spesa, che dovranno soffrire i Proprietarj

Digitized by Google

tarj per diradare gli Ulivi, ed anche per potargli, sarà di gran lunga compensata nell' atto stesso dal legno per bruciare, che ne ricaveranno; ed è ben noto quanto ne' paesi Olearj questo genere vada di anno in anno rendendosi raro. Col taglio degli alberi, che si riterranno superflui negli Uliveti, si devono anche sveller le radici, che daranno grandissima quantità di legno; non essendovi alcun albero, il quale dilati tanto le sue radici, quanto l' Ulivo; talmentechè nel gelo del 1709. quando seccarono tutti gli Ulivi della Provenza, i Proprietarj avendo scavate le radici, ricavarono tanto legno, che quasi uguagliò il valore del fondo.

La potatura degli Ulivi non è meno necessaria, ed interessante del diradamento di essi. Quando questa sarà fatta con intelligenza, avendo riguardo alla qualità dell' albero, ed allo stato, in cui trovasi, è certo, che gli gioverà moltissimo, ed è certo altresì che in tutti i Paesi dove essa è ancora ignota, si guadagnerà un nuovo bosco la prima volta, che si porrà mano alla potatura, la quale conserva gli alberi, e gli forza nel tempo stesso a dare un frutto più abbondante, e di miglior qualità. Gli antichi Greci, e Romani, consideravano la potatura come la miglior operazione, che si possa fare agli Ulivi, e di-

Digitized by Google

diceano in proverbio, che colui, che lavorava l'Oliveto, gli dimandava il frutto, chi l'ingraſſava otteneva la dimanda, e chi poi lo potava, lo forzava.

L'utile più conſiderabile che ſi ricaverà col potare regolarmente gli Ulivi ſi è, che per queſto mezzo ſi poſſono mantener baſſi tutti gli Uliveti giovini della Provincia, col laſciargli dilatare in largo, e così mantener queſti Alberi nello ſtato della miglior coltivazione per ricavarne abbondanza di frutto, e poterlo cogliere sù de' medeſimi all'uſo di Provenza. Se mai ſi ſeguita a traſcurare la potatura, certamente, che tutti gli Ulivi giovini della Provincia anderanno all'insù di un'altezza smiſurata, e diventeranno ſperticati, come lo ſono tutti gli Ulivi annoſi della Calabria. In queſto caſo non biſogna ſperar mai un'abbondanza di frutto perfetto, nè di poterlo cogliere sugli Alberi, come conviene per provare tutti i vantaggi della perfetta manifattura dell'Olio.

Non intendo già, che tutte le maniere d'Ulivi abbiano meſtieri di eſſere potate ugualmente, e perciò, come diſſi, è neceſſario, che la potatura ſi eſeguiſca da perſone intelligenti. I Genoveſi potano gli Ulivi colla maggior attenzione, e diligenza: i Luccheſi fanno l'iſteſſo. Ed i primi portano a tal ſegno l'attenzione, che

Digitized by Google

che qualche volta arrivano a ſcoprir le radici della pianta; eſaminano ſe ve ne ſia alcuna infracidata, e ſubito la tagliano; e dove non arriva la ſcure adoprano lo ſcalpello, ſino a levare la più piccola ſcheggia di legno infracidita. Nella Calabria al contrario la potatura degli Ulivi fa orrore a nominarla ſoltanto, e ſi crede, che chi tagli un ſolo ramoſcello d'Ulivo incorra nella ſcommunica. Giova tal credenza per impedire i furti; ma il principio è falso. Mio Padre ha fatto potare alcuni Ulivi contro il ſentimento di tutto il Paeſe; e ricavò maggior copia di frutto, che prima della potatura. In tale occaſione oſſervò egli, che gli Ulivi della Calabria, maſſime gli annoſi, ſono pieni di vecchiume, per non eſſere ſtati mai potati. Per queſta medeſima negligenza ſono anche ingombri di rami inutili al di dentro, i quali impediſcono, che il Sole vi percuota: donde ne ſiegue la poca quantità del frutto, non meno, che il poco olio che dal frutto medeſimo ſi trae.

Mi ſia lecito ora ſopra queſto importantiſſimo articolo del diradare, e potare gli Ulivi, replicare una piccola rifleſſione, che trovaſi ſcritta nella ſurriferita mia Operetta. In tutti i Governi ben regolati s'invigila con iſpezial cura ſopra quegli oggetti di Agricoltura, d'induſtria, di manifattura, e di commercio, che più

Digitized by Google

interessano l'utile generale della Nazione: si fanno de' regolamenti, e vi si adopera ancora la forza coattiva per non far deviar le persone da quelle pratiche, che sono sperimentate utili. Per esempio, il commercio attivo più ricco, che faccia la Francia, si è del vino. Quanti regolamenti Sovrani vi sono, per mantener bene le Vigne, affinchè colle mescolanze dell'uve non si alterasse la qualità del vino? Per sostenere il credito, che ha l'Olio d'Aix in Provenza, non vi sono de' regolamenti, e delle Leggi penali, affinchè negli strettoj da Olio di quel Paese non se n'alterasse la qualità? Mille esempj di tal natura si potrebbero citare di varie Nazioni. Nel nostro Regno istesso, si è anni sono mandato un riguardevole Ispettore per esaminare le foreste; e si fecero de' regolamenti Sovrani rispetto al taglio delle querce, come altresì de' frassini, da' quali si ricava la manna. Perchè non isperare dalla saviezza del Governo, consapevole ora del disordine manifesto, che vi è negli Ulivi della Calabria, e di tutto il Regno, un provvedimento Sovrano? Vi è nel Regno oggetto più interessante dell'Olio, o si riguardi l'interesse delle Finanze Reali, o quello dell'Arrendamento, o finalmente l'utile generale della Nazione?

L'operazione della potatura riguardo agli altri alberi

Digitized by Google

beri è nota a tutti gli abitanti della Provincia, ma riguardo agli Ulivi, come dissi, è assolutamente ignota. Sarebbe perciò grandissima imprudenza abbandonarla a gente inesperta, e preoccupata dal vano timore del danno della suddetta operazione, la quale è malagevole abbastanza; non già perchè tutte le braccia non sieno atte a tagliare; ma perchè bisogna tagliare con perizia. Io non entro ad esporre le regole pratiche della potatura degli Ulivi. Solo accennerò, che secondochè son diverse le spezie di essi, vuol essere per lo più diversa la potatura. Gli Ulivi esempigrazia, che nella Riviera di Ponente di Genova chiamansi *colombari*, si hanno a potare spesso, e colla scure, per recidere de' grossi e verdi rami; e così si rinnovano, e danno abbondanza di frutti. Per contrario gli Ulivi, che nella suddetta Riviera chiamansi *tagliaschi*, si vogliono potare col solo falcetto per tagliare i piccoli ramuscelli al di dentro, onde l'albero resti, come dicono, a guisa di *campana*, cioè, che al di dentro sia scevro da tanti rami, e al di fuori ben folto.

Or nella Calabria le piante degli Ulivi, hanno nomi diversi da quelli della Riviera di Genova, e perciò non è possibile sapere a quali de' nostri Ulivi bisogna adoperare il falcetto, ed a quali la scure. E'

Digitized by Google

necessario adunque un Perito potatore genovese, il quale col suo esempio insegni a' nostri Contadini le regole della potatura relativamente alla differenza degli Ulivi. Questo progetto sarà eseguito, perchè mi riuscì mandare ivi mesi sono uno de' più periti potatori della Riviera di Genova, il quale nel 1774, che sarà l'annata, in cui gli Ulivi non portano frutto, diraderà prima, e quindi poterà tutti gli Uliveti di mio Padre, e forse di altri Particolari. Ma non è da sperare, che il mio esempio su questo articolo possa influire sull' altrui condotta, come avvenne nella manifattura dell' Olio; poichè l'utile di questa si è potuto esattamente calcolare; ma l'utile del diradamento, e della potatura degli Ulivi, non si può mostrare colla stessa evidenza, e prontezza. Anzi i semplici, che vedranno tagliare e sradicar gli Alberi per diradargli, e tagliar tanti rami di Olivi per potargli, si faranno le maraviglie, e lungo tempo passerà, prima che i Nazionali si persuadano della necessità, e dell'utile incontrastabile di queste due operazioni. Debbo adunque sperare dalla sola autorità Sovrana i mezzi opportuni, perchè queste operazioni, di cui sarò io medesimo il primo a darne l'esempio, sieno generalmente ricevute, siccome l'interesse publico e privato assolutamente richiedono.

CAP.

Digitized by Google

CAP. III.

Della Coltivazione degli Ulivi.

LA natura dell' Ulivo è tale, che soffre più d' ogni altro albero domestico la negligenza della coltivazione non solamente senza perire, ma anche senza lasciare di render frutto. Nel Territorio di Seminara, e ne' Paesi convicini, dove il terreno è il più adattato per gli Ulivi, non vi si fa la menoma coltura, e solamente si pulisce il terreno al tempo della raccolta delle Ulive. Resta poi questo incolto, e vi crescono in abbondanza le felci, che ordinariamente vengono ad altezza d' uomo; non ostante che sappiano i Contadini per esperienza il danno notabile, che fa questa pianta parasita, e nociva a tutte le produzioni di quel terreno, dove si lasci allignare.

Il Direttore, e i Periti, che io mandai nella Calabria osservarono, che quantunque i nostri Oliveti sieno generalmente fecondi, onde gli Ulivi sembrano rigogliosi, e vezzeggianti, non ricavasi però a proporzione tanto frutto, nè tanta copia d' Olio, quanto si farebbe se fossero ben coltivati, e potati: non essendo possibile, che gli alberi piantati così stretti, nè giammai po-

Digitized by Google

potati, nè coltivati, dieno quell' abbondanza di frutto, e d'Olio, che produrebbe la regolata coltivazione.

Non è sperabile estirpar le felci da quegli Uliveti così strettamente piantati senza prima diradargli, lasciando tanto spazio, che vi possa giocar l'aratolo. Si è di già sperimentato nella stessa Provincia, che le frequenti arature fatte nel Verno, e nella Primavera, seminandovi poi del grano d'India, o de' lupini, sono mezzi sicuri per l'estirpazion delle felci.

Non tutti però gli Uliveti di quella Provincia sono incolti. Nel territorio della Piana, dove il terreno è assai leggiero e secco, e contiene vastissimi Uliveti, quasi tutti giovani, e piantati con ordine, nè così stretti, usasi lavorar la terra sotto, due o tre volte in quell' anno, che non vi è frutto, altrimenti gli Ulivi seccherebbero. Tale diligenza, parto della necessità, sarebbe più proficua se in cambio di adoperare l'imperfetto aratolo del Paese, si lavorasse la terra coll'aratolo lombardo, o svizzero, da me già nella Provincia introdotti, e de' quali spero, che fra poco se ne publicheranno l'utili conseguenze, conoscendo già i Contadini coll'evidenza materiale quanto sieno più utili questi ordigni, che quelli del Paese.

Ma veniamo ora al modo di coltivare tutti gli Uli-

Digitized by Google

Uliveti della Calabria. Primieramente replico, che bisogna assolutamente diradare gli Uliveti troppo stretti, e quindi potargli con intelligenza: senza la prima di queste due operazioni non è possibile coltivargli, e senza la seconda non si potrà ricavare tutto l'utile di qualunque ben regolata coltivazione. Indi in quegli anni, in cui gli Ulivi sono senza frutto, la terra và nell'Autunno arata il più profondamente che si può, adoprando, come dissi, l'aratolo lombardo, o svizzero, più atti alle profonde arature, che l'aratolo del Paese. Se il terreno sia per sè stesso assai fecondo, e gli Ulivi il dimostrino col lor rigoglio, e colle lor frondi fresche e liete, non vi è bisogno di metter letame a' piedi. Ma dove per lo contrario gli alberi mostrino di aver sofferto dalla trascurata coltivazione, fa di bisogno dar qualche cosa a' piedi, che gli riscaldi e rinvigorisca. Tutti i letami sono buoni per mettersi a' piedi degli Ulivi, ed il buon economo deve avere in considerazione quelli, che con minor dispendio ed imbarazzo può trasportarvi. Coloro, che hanno il comodo di far pernottare le pecore negli Uliveti, dopo che gli avranno ben lavorati, certamente danno loro il miglior governo; ma avvertano, che se non proseguono i lavori finattantochè abbiano estirpate

le

Digitized by Google

le felci, e l'altre piante nocive, il concime farà prosperar queste piante in maggior abbondanza. Lo sterco di Bue, e di Vacca, sarebbe più adattato per gli Uliveti di terreni secchi, e leggieri, e quello di Porco ancora. Ne' terreni forti e umidi sarebbe meglio adoperare il letame di Cavalli, di Muli, d'Asini, la Colombina, la spazzatura de' Pollaj, la filiggine de' cammini, la cenere, la scopatura de' macelli, delle case, e delle strade. Gli stracci di lana sono un eccellente concime pe' terreni forti, e di quelli si servono i Genovesi tirandogli a caro prezzo dal nostro Regno, e dalla Romagna. La calce delle mura vecchie rinnovate è molto stimata nella Provenza per rinvigorir gli Ulivi. Le unghie, e le ossa degli animali, la raschiatura di corno, e i ritagli di Cuoj nuovi, e ciò, che si spicca d'in sulle pelli, quando elle si conciano; lo sterco umano medesimo ben consumato, di cui fanno un uso così utile i Lucchesi, e la morchia dell' Olio tanto commendata dagli Antichi, sono tutti ottimi stabbj per mettere a piedi degli Ulivi nel Verno, facendovi intorno una spezie di fossa, affinchè l'umore penetrasse nelle radici, e non iscorresse via.

Ma se peravventura non mettesse conto il trasportare sì fatti concimi, vi è un altro modo facilissimo tra-

Digitized by Google

tramandatoci dagli Antichi, per giovare a questi alberi preziosi. Eglino nell' Autunno, innanzi che venissero i freddi grandi, ed in sul cominciar della piove, lavoravano a piè dell'Ulivo, e vi facevano intorno come una fossa, e quivi voltavano uno o più solchetti, i quali solchi, quando poi venivano le piove gagliarde, vi conducevano il terreno cotto dal Sole la state passata, fermandosi in detta fossa quelle acque torbide e terrose, e così rincalzavano il piè dell' Ulivo. Questo modo, che gli Antichi dicevano *ablaqueare*, giovava assai ad intrattenergli in buono stato senza che vi abbisognasse altra spesa o diligenza per governargli. Avvertono anche gli Antichi, che si spicchi d' in sul pedale dell' Ulivo il mustio, il quale vi si genera, massimamente ne' luoghi umidi, e ne ricuopre buona parte, e che se vi si lasciasse stare gli terrebbe infermi: bisogna dunque radernelo con un ferro atto a ciò. La stessa diligenza si vuol praticare per togliere l'ellera, che si attacca agli Ulivi, ed arriva alle volte fino alla vetta di essi: vedesi il danno, che tal pianta fa, non solo agli alberi, che intristisce, e distrugge, ma fino alle mura, dove si attacca, che apre, e fa rovinare.

E CAP.

Digitized by Google

CAP. IV.

Delle varie maniere d' Ulivi.

I Toscani conoscono otto sole maniere d' Ulivi, che chiamano Morajuoli, Infrantoj, Corregiuoli, Razzi, Raffolini, Gramigni, Bruccioli, Orboli. Gli antichi ne conosceano dieci, rapportati da Columella, i nomi latini de' quali sono Pausia, Algiano, Liciniana, Sergia, Nevia, Colminia, Orchixi, Regia, Circites, Murtea (1). Sa-

(a) *La maniera delle Ulive più apprezzata presso gli Antichi era quella che essi chiamavano* Liciniana, *della quale ne abbondavano le Campagne di Venafro; il perchè l'Olio di quel Paese era nel tempo de' Romani così celebrato. Plinio al capitolo secondo del decimoquinto libro della sua Storia naturale ne addice la ragione:* Principatum: (*dice egli*) in hoc quoque bono obtinuit Italia toto Orbe maximè agro Venafrano, ejusque parte quæ Licinianum fundit Oleum; unde & Liciniæ gloria præcipua Olivæ. *In oggi l'Olio della più distinta qualità è quello di Aix in Provenza, dove gli Ulivi sono quasi tutti Liciniani, e dove la manifattura di questo liquore è quella, che meglio imita la manifattura degli Antichi Romani.*

Digitized by Google

Sarebbe in oggi impossibile dire quale delle maniere d' Ulivi, che abbiamo, risponda a ciascuna degli Antichi, se nel Territorio di Venafro non si conservassero, come si è riferito, tutte le suddette dieci maniere colle stesse denominazioni latine. Così sarà facile, confrontando le foglie, o il frutto, conoscere quali spezie de' nostri Ulivi rispondano a quelle degli antichi.

Non è indifferente la cognizione di queste varie spezie: essendo certo, ch'esse differiscano molto tra loro, sì nella fertilità, come nella qualità dell'Olio. I Popoli della Riviera di Ponente di Genova conoscono due maniere d'Ulivi principalmente, l'una chiamata Tagliasco, e l'altra Colombaro, dalle quali ricavano due qualità d'Olio, cioè dal Tagliasco il miglior Olio, che si fa nella Riviera, e dal Colombaro un Olio buono ancora, ma inferiore assai al primo; e però vendesi sempre a minor prezzo, ancorchè la manifattura sia la stessa. Nella Calabria si conoscono varie maniere d'Ulivi, ma non è possibile di confrontarle nè colle denominazioni latine, nè colle toscane, nè colle genovesi, perchè i nomi calabresi sono assolutamente diversi da questi. Gli Ulivi, che rendono più Olio nel Territorio di Seminara, sono quelli, che chiamano i Paesani coccitaniche, i quali secondo il giudizio de' trappetaj genovesi hanno più somiglianza a' Tagliaschi.

Digitized by Google

Di fatto l' Olio, che si è ricavato colla manifattura genovese in Seminara, non cede punto alla più sopraffina qualità dell' Olio della Riviera di Ponente di Genova: e questo basta per sapere, che abbiamo una maniera di Ulivi, dalla quale si può ricavare il miglior Olio pel consumo del Regno, e pel commercio esteriore.

C A P. V.

De' mali, a' quali sono soggette le raccolte delle Ulive nella Calabria.

GLi accidenti, che recano danno alle nostre raccolte, ed alle volte le fanno totalmente perire, sono le piove dirotte, quando gli Ulivi fioriscono, il che accade tra Maggio, e Giugno; il gelo negli Uliveti di montagna, e finalmente il verme, che si genera nelle Ulive, ch' è il maggiore di tutt' i mali, ed il più frequente. Io non m'intratterrò su questi fatali accidenti, che non può l' industria umana in conto alcuno impedire. Ci mancano fin oggi osservazioni esatte e contestate, per sapere con certezza come mai si genera il verme nelle Ulive, che tutt' i Contadini, che io esaminai, voglio-

Digitized by Google

gliono, che sia il parto di una mosca, che picca l'Uliva, e vi lascia l'uovo, donde nasce il verme, che rode il frutto. Per lo contrario Monsieur Sieuve ha publicato in Francia un'Opera nel 1769. in cui pretende, che il verme, che rode le Ulive, venga dalle uova, che una specie d'insetti depone nelle scorze del tronco dell' Ulivo, e che schiudano nella Primavera, nascendo allora il verme, il quale monta sull'Albero, e s'intromette nel frutto. Su questa ipotesi pretende egli di aver trovato un preservativo per impedire il verme di salire sull'Albero: basta, secondo lui, ungere alla larghezza di tre o quattro dita il tronco dell'Ulivo in quella parte, dove si unisce a' rami, con un certo catrame composto dall'Autore. Così le Ulive saranno esenti dal verme. Se il preservativo fosse efficace, Monsieur Sieuve avrebbe fatto il servigio più utile, che si potesse desiderare, a tutte quelle Nazioni d'Europa, che si applicano alla coltura degli Ulivi: conciosiachè tutte risentono quasi di raccolta in raccolta il gravissimo danno del verme. Ma sin ora le sperienze fatte nella riviera di Genova non corrisposero a quel, che con tanta sicurezza promette l'Autore: e gli stessi Provenzali suoi compatriotti, che io ho voluto consultare espressamente in quegli stessi Villaggi, dove l'Autore pretende di avere sperimentata l'es-

Digitized by Google

l'efficacia del suo catrame, sono persuasi del contrario. La materia però è così interessante, e l'Autore me ne parlò con tal persuasione, che m'indusse a mandare qualche barile del suddetto Catrame a mio Padre, il quale non mancherà di farne a suo tempo le più esatte osservazioni su quegli Ulivi, a' quali farà applicarlo.

C A P. VI.

Della raccolta delle Ulive della Calabria.

Regole per riformarla.

QUando la raccolta delle Ulive è biennale, e non sono quelle attaccate dal verme, avviene, che un anno è abbondante, e nell'anno appresso gli Ulivi nemmeno fioriscono, a motivo, che il frutto resta lungo tempo sull' Albero. Per lo contrario quando le Ulive sono verminose cascano presto, e la raccolta è annuale, ma sempre scarsissima. Niuno ancora ha fatta l'esperienza fra noi di spiccare il frutto dall' albero per tutto Decembre al più tardi; indi potar gli Ulivi, e coltivargli colle dovute regole, per vedere se nel terreno, e nel clima nostro potessero

gli

Digitized by Google

gli alberi dare frutto perfetto ogni anno. Una tal esperienza si potrebbe fare negli Uliveti giovani, che sono ancor bassi, da' quali con facilità si possono spiccare le Ulive. Se l' esperienza riesce, si farà una scoperta assai utile, e non riuscendo, chi la farà non correrà nessun rischio di perdita per quelle ragioni, che nel decorso di questa Istruzione si leggeranno.

Nelle Calabrie (e forse in tutto il Regno) non vi è regola alcuna per determinare il tempo della raccolta delle Ulive. Ordinariamente nel territorio di Seminara si comincia a coglierle da' principj di Novembre a misura che cascano; non essendovi l'uso di spiccarle dagli Alberi, o pure di batterle. Ne' Paesi della Calabria, che guardano il mare Jonio la raccolta è più primaticcia, cominciando dalla fine di Settembre; ma ne' Paesi di montagna non comincia, che da Decembre in poi. Si usa da per tutto all'approssimare della raccolta di pulire il terreno, generalmente incolto, pieno di felci e sterpi, col far de' solchi, che chiamano caselle, per impedire, che le piove portino via le Ulive, che son per cadere. Questa prima operazione abbisogna fra di noi di riforma: avendo i Periti genovesi osservato, tardarsi più del dovere a pulire e battere il terreno, negligenza, che fa perdere

Digitized by Google

dere una considerabile quantità d' Ulive già cadute, le quali per quanto fossero immature, e cattive, pure gioverebbe stringerle, non già lasciarle perdere, massime ne' tempi correnti, che il prezzo dell' Olio è divenuto sì caro. Hanno di più osservato, che il terreno non si batte così bene, nè si registra con quell' ordine, che si pratica generalmente nella Riviera di Genova; e perciò restando molle, e disordinato, ne sieguono de' danni notabilissimi non avvertiti da' Paesani, ma che perciò non lasciano di esser tali. I principali sono, che le Ulive, anche quelle raccolte a mano, come usano i Genovesi, restano quasi sempre terrose. Nelle colline le piove portano via, o sotterrano gran parte delle medesime. Ne' piani vi resta ordinariamente tant' acqua ne' solchi, che le Ulive vi sono coperte, e quando s' indugia a raccoglierle (il che avviene spesso) hanno di già perduta buona parte d' Olio, assorbita dal terreno molle, e fangoso, non men che dall' acque; restando anche considerabilmente deteriorata la qualità del liquore. Tutti questi danni sono ben facili a riparare coll'imitar le diligenze, che usano i Genovesi fin dal principio della raccolta, e che da noi miseramente finora sono ignorate.

Al-

Digitized by Google

Almeno nel Territorio di Seminara, e delle sue vicinanze, le Ulive si raccolgono a mano, a misura che cadono; e perciò l'Olio diviene meno puzzolente, e cattivo di quello di altri paesi, dove, perchè gli Ulivi di quel territorio trovansi piantati in una perfetta pianura, quei Contadini usano per minor fastidio e dispendio scopar le Ulive, aspettando, che elle cadano in quantità, per abbreviar la fatica. Non considerano i semplici, che tal pratica male intesa reca il maggior torto non solo alla qualità dell'Olio, che per tal motivo solo resta il più puzzolente, e cattivo di tutti gli altri Oli della Calabria, ma altresì alla quantità di questo liquore, di cui molto se ne perde, assorbito dalla polvere, dalle acque, e dal fango. Tutto ciò è palese agli agricoltori di Calabria; ma niuno ancora s'indusse ad abbolire, o almeno a riformare in qualche maniera l'abuso. Nè mi si dica, esser tal pratica necessaria, per la sproporzione, che vi è tra gli Uliveti di alcuni paesi, e la popolazione di quel territorio. Una tal ragione si potrebbe anche allegare da que' della Calabria, che raccolgono le Ulive a mano. La ragion vera si è, la credenza, in cui sono quegli abitanti, di far la raccolta con minor dispendio, scopando le Ulive, che cogliendole a mano. Si dirà, che coloro dopo scopate le Ulive le crivellano.

Digitized by Google

Ma tal diligenza non è generale, e dove si fa è male eseguita, giacchè le Ulive malamente colla scopatura restano sempre, più o meno, terrose, nè la terra si leva mai col trivellarle, massime quando ciò si eseguisca in fretta, come usasi comunemente; e l'esperienza di ogni raccolta è l'argomento più convincente in questa materia. Il terreno di molti paesi è secco e leggiero, e per conseguenza più atto a produrre buon Olio, e in abbondanza, che non è il terreno di Semmara generalmente cretoso. La maniera delle Ulive degli altri paesi del Regno è per lo più di quelle, che chiamano *Cocciumiale*, le quali, come dissi, producono Olio in maggiore abbondanza, e della miglior qualità. La manifattura dell'Olio è in verità pessima, ma è simile a quella di Semmara. Donde mai dunque nasce, che dalle Ulive degli altri paesi sempre relativamente si ricava meno Olio, e di assai peggior qualità, che dalle Ulive di Semmara? E vi può essere altra ragione, che la differente maniera di raccoglierle? Se mai si farà un'esame locale in que' Paesi nel tempo che si scopano le Ulive, allora uno, che intenda la perfetta manifattura dell'Olio, potrà per via di un calcolo esatto far conoscere a tutti que' Nazionali il danno considerabile,

che

che ne siegue dallo scopare le Ulive, e così disingannargli dalla scopatura, che al presente fanno, per mancanza di cognizioni, e per forza di naturale inerzia, ed inveterata abitudine, senza pensare nè meno al danno, che ne proviene. Non è questo un interesse di poco momento per lo stato in generale, e specialmente per la povera gente di quei paesi, che ne risente con maggior peso il danno. Se mi è lecito replicare i miei voti, io dico, che per abbolire tale abuso altro non vi abbisogna, se non se, che il Governo adoperi i mezzi opportuni per fare istruire quei Nasionali, confidandone l'esecuzione a persona intelligente, e zelante, che per via d'istruzioni, di replicate esperienze, e di un calcolo esatto potesse far conoscere il danno della scopatura anche a' più semplici Contadini, e desse insieme l'esempio di una differente raccolta delle Ulive, che sia facile, ed eseguibile generalmente.

Digitized by Google

CAP. VII.

Del modo più utile di raccoglier le Ulive.

DOpo l' esame generale de' diffetti, e de' danni della raccolta delle Ulive della Calabria, fa di mestiere insegnar le regole di far la raccolta più utile sì per la quantità come per la qualità dell' Olio. La base della perfetta manifattura di questo liquore consiste appunto nel tempo, e nel modo di cogliere le Ulive. Due regole sole bisogna osservare: la prima, di far la raccolta al tempo della perfetta maturità delle Ulive; e la seconda, di spiccarle allora dall' albore senza aspettare che elle caggiano da per loro, nè farle battere di qualunque maniera. L'Olio di Aix in Provenza, che in oggi vien riputato per così squisito, deve alla diligenza della raccolta delle Ulive non meno che all' eccellente manifattura la sua celebrità. Sanno i più semplici Contadini di quel Paese, che le Ulive, a somiglianza degli altri frutti, hanno il lor tempo di maturità, avanti, o dopo del quale non possono

Digitized by Google

sono contenere nè tutta la quantità di Olio, nè l'Olio più perfetto, perchè se le Ulive si spremono immature, versano Olio di un'amarezza insopportabile, ed in pochissima quantità, che gli antichi nominavano *onfacino*, del quale servivansi per varj usi, fuorchè per condire i cibi. Per lo contrario se le Ulive si spremono passato il tempo della maturità, il liquore comincia a corrompersi, e a diminuire, riesce di gusto insipido, e svaporato, e di poca durata. Adunque la perizia consiste a conoscere il tempo della perfetta maturità, ed allora spiccare le Ulive dall'albero; perchè di questa maniera sola si potrà esser sicuro, che quelle contengano tutto l'Olio, che potevano ricevere sull'albero, e che spremute lo daranno della maggior perfezzione.

Insegnano gli Antichi, che le Ulive allora sono nella loro perfetta maturità, e che hanno ricevuto tutto l'Olio dall'albore, quando cominciano ad annerire, ma non già divenute in tutto nere. Questo precetto viene eseguito scrupolosamente da' popoli d'Aix, i quali sono persuasi, che nelle Ulive quando sono dell'intutto nere, vi sia molta morchia, secondo insegna Plinio, la quale non serve ad altro,

che

Digitized by Google

che a corrompere, e diminuir l'Olio (a). Perciò le raccolgono per tutto Decembre al più tardi, prima che sia nere affatto. La progressione, che fa l'uliva sull'albore prima di arrivare alla perfetta maturità, secondo le osservazioni di Monsieur Slevere, è questa.

Sulla

(a) *Tutti gli Antichi Naturalisti hanno osservata questa verità fisica, che i nostri Nazionali assolutamente ignorano. L'istesso Plinio nel capitolo terzo del suddetto decimo quinto libro non può non maggior chiarezza spiegarsi*: Augetur Oleum ab Arcturi exortu decimo sexto calendas Octobris: postea nuclei increscunt, & caro. Cum sitienti imbres copiosi accessère vitiatur Oleum in Amurcam. Hujus color Olivam cogit nigrescere. Ideoque insipiente nigritia minimum Amuscæ, ante eam nihil. Et error hominum falsus, existimantium maturitatis initium quod est vitii proximum. Deinde quod Oleum crescere Olivæ carne arbitrantur, cum succus omnis in Corpus abeat, lignumque intus grandescat. Ergo tum maxime rigantur. Quod ubi cura multa, sive imbribus accidit Oleum absumitur, nisi consecuta serenitate quæ corpus extenuet.

Digitized by Google

dalla fine del mese di Giugno l'olivo comincia a formarsi, e comparisce sul principio sotto il colore di un verde assai cupo, dal quale passa successivamente a quattro altri colori differenti, cioè, citrigno, rosso, porporino, rosso vinoso, e verso la fine di Novembre diviene di un rosso nerastro (a). Questo è il segno infallibile della perfetta maturità delle Ulive; essendo l'ultimo grado di accrescimento delle medesime.

(a) *Vi possono essere certe maniere di Ulive, ed in tal terreno e clima, che tardino più del solito a maturare ed anche, ancorchè già mature, a non mostrare il segno della maturità, restando dopo di questa di color bianco. La raccolta di simili Ulive si può ritardare fino a Gennajo, e forse più; ma la regola generale si è, che nel mese di Decembre le Ulive sono già arrivate al giusto punto di maturità, e che hanno ricevuto tutto l'Olio. Così insegnano concordemente gli Antichi, così praticavano i Toscani al tempo di Pier Vettori, il quale scrisse su questa materia nel decimo sesto Secolo; e così praticano in oggi i Provenzali nel Territorio di Aix, facendo la raccolta più tarda per tutto Decembre.*

Digitized by Google

Passato questo tempo, elle diventano nere, si putrefanno, e la marcitura cresce a misura, che si tarda a raccoglierle, e a stringerle. Persuaso l'Autore di tal verità insegnata dagli Antichi, e confermata dall'esperienza annuale degli abitanti di Aix (a), ha voluto farne delle osservazioni particolari, ed analitiche sopra questo articolo. Io le trascrivo co' proprj termini dell' Autore, e soggiungo di averle io stesso riconfermate colla propria esperienza fatta nel medesimo modo, che egli rapporta.

Dice egli adunque di aver raccolto una certa quantità di Ulive verso la fine del mese di Novembre,

(a) *In quel Territorio solo si sono conservati tutti gli eccellenti precetti degli Antichi per cogliere le Ulive, e per estrarre l'Olio più squisito. Quando mi occorse portarmi in quel Paese per istruirmi ocularmente della manifattura, che vi si pratica, non ho trovato Contadino il quale non discorresse sull'economia Olearia, come il più esperto Naturalista, e da ciò ne spero potersi ugualmente istruire i nostri Paesani, quando colle replicate esperienze, conosceranno quelle verità, che al presente ignorano.*

Digitized by Google

bre, che erano già pervenute al colore del rosso nerastro. Aveano queste, oltre la carne vermiglia, una certa consistenza, che rendevale nel tempo istesso dolci e saporosi. Stimò egli aprirle per esaminarle col microscopio, ed appena potè distinguere le picciole cavità, che avea osservate qualche tempo prima, che le sudette Ulive fossero pervenute al color rosso nerastro. I succhi erano così abbondanti, che non facevano più vedere alcuna concavità. Il liquore fino allora compresso dalla pelle delle Ulive, non trovando più ostacolo per sortire, scappava con forza, formando molti zampilli. Avvenne tutto il contrario però delle Ulive raccolte venti giorni appresso sugli alberi stessi. Erano già queste ultime divenute nere; e non aveano più nè il polito nè il lucido delle prime. Le loro pelli erano già grinze, e le loro carni sì molle, che senza sforzo alcuno potevano schiacciarsi colle dita. Le aperse egli con destrezza, per non disordinare l' interiore di esse, e poterle più comodamente osservare. Si accorse adunque, che la carni di queste Ulive poste sotto il microscopio gli lasciavano vedere distintamente tutte le concavità di già troppo aride per far svaporare i succhi Oleosi, e se di questi ne restavano ancora, erano quasi coagulati, ed appena

 si ve-

Digitized by Google

si vedeva qualche vestigio di liquore nelle carni più vicine al nocciolo. Tale fu la differenza che l'Autore riconobbe fra queste due qualità di Ulive colte sugli stessi alberi, le prime sulla fine di Novembre, e le seconde sulla fine di Decembre.

Da questa esperienza, dò me, come dissi, rinnovata, è facile tirar le conseguenze della considerabil perdita d'Olio, che noi facciamo, aspettando, che le Ulive caggiano da per loro fino a quattro o cinque mesi dopo che sono pervenute alla loro perfetta maturità. Si consolano i Nazionali quando la raccolta va tardi, e le Ulive restano sugli alberi fino a Maggio, e Giugno, perchè cadendo allora credono di ricavar maggior quantità di Olio, che se fossero cadute ne' mesi antecedenti. E' vero, che più restano le Ulive sull'albero, più sembra, che rendano di Olio, specialmente quelle, che cadono passato l'Inverno: ma tale abbondanza apparente deriva appunto dalla grandissima quantità di liquore, che hanno perduto le medesime Ulive. Il Sole, e 'l vento le hanno allora così riseccate, che si osserva colla maggior evidenza la di loro pelle aggrinsita, ed il succo tanto svaporato, che altro non resta, che la suddetta pelle attaccata al nocciolo con pochissima carne dentro. Ne siegue da ciò, che

i Na-

Digitized by Google

i Nazionali calcolando la rendita dell'Olio colla misura delle Ulive, loro sembra, che una misura di queste raccolte più tardi renda più Olio, che la suddetta misura ha reso nella stagione meno avanzata, senza considerare, che se per riempire, p. e. una misura vi abbisognava il numero di mille coccole, quando ancora non erano state risecche dal Sole, e dal vento, e non aveano perduta la maggior parte del loro succo; per riempierla poi ne' mesi quando il caldo s' incomincia a sentire, vi abbisogna forze più del doppio di dette coccole, avendo queste sofferto alterazioni, che le hanno rese già appassite, e leggiere; e per conseguenza di assai minor volume delle prime.

Risulta da quanto fin' ora si è detto, la necessità d' istruire i Nazionali su questo importantissimo articolo, e far loro conoscere il segno infallibile della perfetta maturità delle Olive. Senza una tal cognizione (che giova divolgarla colla maggior celerità, confermandola per mezzo di esperienze fatte in grande con un calcolo esatto, e colla direzione di persona intelligente di questa materia) è impossibile fare un bene così considerabile a' Nazionali, come sarebbe il disingannargli di un errore grossolano, e dannosissimo, ma che una fallace apparenza non ha fatto nella Ca-

Digitized by Google

labria fin' ora svellere. So, che mi si potrà opporre, che non sarà mai possibile far la raccolta in Calabria colle sopradette regole, tra per la sproporzione, che vi è fra gli Uliveti, e la popolazione della Provincia, e perchè gli Ulivi sono troppo alti; onde non potendovisi adattar le scale per spiccarne il frutto, bisogna raccoglierlo nella stagione che cade.

Non pretendo io, che tutta la raccolta delle Ulive della Calabria si possa fare al tempo della loro perfetta maturità, ma dico, che se ne potrà fare una gran parte, quando i Nazionali conosceranno l'utile dell'Olio fino, che non è possibile sperare, senza che le Ulive sieno raccolte al tempo, che sono perfettamente mature; e la loro perfetta maturità non deve arrivare più tardi della fine di Novembre in poi, come arriva in Aix, Paese sotto un clima più freddo della Calabria; anzi in alcuni Oliveti, che sono più vicini al mare le Ulive cominciano ad annerire fin dalla fine di Ottobre, e se la specie è di quelle, che chiamano *dadariche*, la loro maturità viene fin dal principio di questo mese. Vi può esser qualche variazione di questa regola secondo la situazione degli Uliveti, e la stagione più o meno fredda, che corre in quell'anno della raccolta: ma non si potrà fallir mai quando i Nazionali sapranno che il tempo;

in

Digitized by Google

in cui le Ulive possono versare tutto l' Olio, di cui son capaci, e della maggior perfezione, è quando quelle compariscono su gli Alberi del sopradetto color rosso neraſtro (a).

A che mai servirebbe però, che i nazionali conoscessero il segno infallibile della perfetta maturità delle Ulive, se in tal tempo non potessero corle sugli Alberi? L'esperienza insegna, che quando le Ulive non sono rose dal verme, o percosse da venti gagliardi, non cadono così facilmente da per loro nel tempo della perfetta maturità; ma bensì quattro o cinque mesi dopo, secondo l'urto de'venti, ed a misura che più avanzano nella marcitura. Anzi quando vi si lasciano stare passato Maggio, tanto che incomincino a ricevere il nuovo sugo dall'Albero, elle ripigliano le forze, e cadono poi più malagevolmente, restando alle volte sugli Alberi passa-

(a) *Avviene qualche volta che i venti gagliardi fanno cadere qualche porzione di Ulive del sudetto colore ne' mesi di Novembre, e Decembre, che i Contadini credono immature, e che spremendole sembra loro ricavar meno Olio, e che resti di color rosso, torbido, e non separabile. Io nel decorso di questa memoria mostrerò l' origine di tale errore, non ancora avvertito da' nostri Nazionali.*

Digitized by Google

passato Giugno, e talmente indurite, che bisogna battere i rami per farle cadere. Da ciò ne siegue, che volendo corre questo frutto prezioso al suo giusto tempo, la miglior maniera tramandataci dagli Antichi, e pratticata regolarmente in oggi da' Provenzali, si è quella di appoggiare le scale agli Alberi, e coglierne il frutto (a).

Mi si opporrà forse, che tal prattica si rende impossibile nella Calabria a motivo dell' altezza degli Ulivi, e per la generale repugnanza, che hanno i Contadini, ed assai più le Contadine di montarvi: in oltre, che

(a) *Oltre le tante utilissime conseguenze della raccolta sugli Alberi, vi è questa, la quale merita di esser considerata. Si è osservato, che quando i nostri Ulivi portano un frutto assai abbondante, questo rende meno Olio, non che quando gli Alberi sono mediocremente carichi. Principiando adunque a raccogliere le Ulive a misura che maturano, quelle che restano sugli Alberi ricevono più umore, e diventano più Oleose. Di più, quando le Ulive sono rose dal Verme, più restano sugli Alberi, più questo insetto malfacente si nutrisce a spese dell' Olio, che succhia in quelle, e perciò quanto più presto si raccolgono, e si stringono, tanto minore sarà il danno.*

Digitized by Google

che la raccolta verrebbe a costare assai più cara dell'ordinaria del Paese. Di fatti questa istessa difficoltà fu sperimentata dal Direttore da me mandato, che nella raccolta del 1771. stimò far corre sugli Alberi alcune tomola di Ulive per far un saggio d'Olio all'uso di Aix. Primieramente stentò non poco ad indurre i più coragiosi Contadini a montare sugli Alberi, e poi fu tale l'imbarazzo, il pericolo, e la spesa relativamente alla raccolta ordinaria, che si è giudicato inseguibile di corre le Ulive anche in una quantità limitata.

Se mio Padre ed io non avessimo ponderato il vero motivo della difficoltà, al certo che, secondo il pensare de' Calabresi, la raccolta sugli Alberi si renderebbe inesegnibile. Non si può al presente da' nostri Contadini immaginare altra maniera di corre le Ulive sugli Alberi, che montarvi su, e passando di ramo in ramo, spiccarne il frutto. Una tale operazione però non si eseguisce mai, perchè nella Calabria aspettano, che le Ulive cadano per coglierle a mano, oppure scoparle (a): e qualche volta battono i rami per farle cadere. Volendo

(a) *Si usa questa dannosa prattica generalmente quando le Ulive cascano in gran quantità, o per la forza de' Venti, o perchè sono rose dal Verme.*

Digitized by Google

do dunque in oggi fare la raccolta sugli Alberi s' incontrerebbe il solito ostacolo della novità, la quale tanto più si rende difficile, quanto per tal raccolta si correrebbe il pericolo, che le persone cadessero dagli Alberi, e vi abbisognerebbe la maggior spesa, a motivo che non solamente si perderebbe molto tempo nel passare pericolosamente da un ramo all' altro; ma anche perchè la giornata de' Contadini è quasi quattro volte più cara di quella delle donne, che sole fanno la raccolta delle Ulive della Calabria.

Una tale difficoltà, la quale sembra a prima vista insormontabile, non è che apparente. Ella tutta deriva dall' ignorare i Nazionali l' uso delle scale doppie, le quali slargandosi nella base, si mantengono ritte e ferme da per se, senza bisogno di appoggio. Con queste scale le Contadine, ed anche i ragazzi della Provenza e della Linguadoca fanno la raccolta delle Ulive sugli Alberi comodamente, senza pericolo alcuno; perchè non montano sull' Albero, ma stando sulla scala, stendono la mano, e spiccano le Ulive da' rami, che sono esposte al di fuori dell' Ulivo. In questa maniera colgono tanto frutto (massimamente quando i rami sono carichi) quanto ne raccolgono le nostre donne quando le Ulive sono a terra in gran quantità, e così la raccol-

Digitized by Google

colta sugli Alberi viene a' Provenzali a costare quasi lo stesso prezzo che costa a' Calabresi, perchè la paga delle donne Provenzali non eccede che di poco quella, che si è accresciuta alle Contadine Calabresi da pochi anni a questa parte.

Ma concedendo ancora, che quando le donne di Calabria monteranno sulle scale all'uso di Provenza per coglier le Ulive (il che son sicuro che faranno con minor incomodo, che non soffrono al presente cogliendole curvate a terra, ed ordinariamente co' piedi nel fango) la raccolta venisse a costare qualche cosa di più dell'ordinario del Paese, vi sarà forse proporzione fra l'aumento di detta spesa, e le utilissime conseguenze, che la raccolta sugli Alberi dee produrre? giova ancora replicarlo: la raccolta sugli Alberi può esser la base della migliorazione d'una gran parte de' nostri Olj, non meno che della diloro abbondanza: poichè di questa sola maniera noi possiamo corre le Ulive al tempo della loro perfetta maturità, quando, come dissi, mandano fuori maggior abbondanza di Olio, e della più eccellente qualità.

Per quel che riguarda poi l'altezza smisurata degli Ulivi della Calabria, convien riflettere, che non tutti gli Uliveti sono così alti. Quelli del territorio della

Digitized by Google

Piana, per non esser così annosi, sono di tale altezza, che con tutta facilità loro si possono accostare le scale all'uso di Provenza; e nel territorio di Seminara, e de' Paesi convicini, dove gli Alberi generalmente sono alti, e sperticati, per esser molto annosi, vi sono però degli Ulivi giovani, e ancor bassi, a' quali medesimamente con tutta facilità si possono accostare le scale.

In questo modo si potrà fare generalmente la raccolta sopra tutti gli Alberi ancor bassi, i quali si possono mantenere dell'istessa altezza per mezzo della regolata potatura, ed anche si possono accostare le scale a' rami bassi degli Ulivi più alti. Io però già prevedo, che mal grado quel che scrivo, e gli esempj che io cito, non sarà così facile introdurre nella Calabria la raccolta delle Ulive su gli Alberi, senza che io stesso ne dessi l'esempio in grande col far conoscere per mezzo di esperienze, gli utili che si ricavano da una simile raccolta.

Di un'altra maniera sola si potrebbero corre le Ulive perfettamente mature, cioè, battendole. Non è però questo modo paragonabile a quello di corle sugli Alberi, perchè le Ulive percosse si maculano, e maculate mandano fuori men' Olio, e d'inferior qualità.

Questa è l'osservazione degli antichi, la quale vien confermata anche dall'esperienza de' Provenzali,

che

Digitized by Google

che tengono gli Ulivi bassi, non solamente per ritenergli nel migliore stato di coltivazione, ma anche per la ragione, che gli Ulivi molto alti sono più soggetti all'urto de' venti, col quale le Ulive percotendosi l'una contro l'altra, si viene ad alterare in esse il liquore, che versano assai più perfetto, e di maggior abbondanza, quando non sono in conto alcuno percosse, e macolate. Ma quando le circostanze richiedono assolutamente, che per correre le Ulive nel tempo che si conoscono mature, non vi è altro modo che di batterle, avvertono gli Antichi, che si usi in cambio di una pertica dura, e grave, una canna, colla quale leggiermente si percuotessero i rami in fuori, o più tosto si scuotessero, perchè a questo modo le Ulive non si maculeranno tanto, e non si romperanno que' rami moscelli, dove noi abbiamo ad avere fidanza, che l'altro anno venga su il frutto. L'esempio di questo modo si darà nella corrente raccolta da mio Padre, il quale farà battere le Ulive colla maggior diligenza, e per render la raccolta più facile, più brieve, e meno dispendiosa, farà mettere sotto gli Alberi le tende per ricever le Ulive.

Nel Territorio di Seminara, e de' Paesi convicini, non si battono le Ulive, che rarissime volte, nè già ge-

neralmente; ma qualche ramo di Ulivo, il quale sporge sulle strade publiche; e qualche volta si battono i rami passato Maggio per far cadere le Ulive, che altrimenti resterebbero impassite sull' Albero. Nel territorio poi della Piana si battono generalmente passato il mese di Febbrajo. Se le Ulive fra noi si raccogliessero su gli Alberi, io direi, che farebbero assai male coloro, che le battono; ma siccome finora ci è ignota la raccolta sugli alberi, così è assai meglio batter le Ulive discretamente al tempo della loro maturità, che lasciarle marcire su gli alberi coll' aspettare, che caggiano da per loro. Non dico già, che tutte le Ulive si possono battere, nè che questa operazione si possa eseguire nel breve spazio di tempo, che le Ulive dalla perfetta maturità passano allo stato di putrefazione, il quale si avanza gradatamente; ma dico bensì, che ciaschedun proprietario di Uliveti, quando sarà consapevole delle vere regole della raccolta, potrà farne buona porzione, o coll' accostare le scale agli alberi, oppure col battere le Ulive, secondo che le circostanze renderanno più eseguibile una di queste due operazioni.

E quì si ponga fine alle istruzioni, che credei necessario di far precedere alle altre, che riguardano

la

Digitized by Google

la nuova maniera di ricavar l'olio, da me introdotta, e già stabilita nella Calabria. Hanno le suddette instruzioni (specialmente quella sulla raccolta delle Ulive) tali rapporti colla perfetta manifattura dell'olio, che non sarebbe mai possibile farne provare a' Nazionali i vantaggi senza prima instruirgli di quanto dianzi mi è convenuto avvertire.

PARTE II.

Della manifattura ordinaria dell' Olio usata nella Calabria.

CAP. I.

Degli Strumenti, che usano i Calabresi per estrarre l' Olio.

QUelle Nazioni, le quali per via d' esperienze, e d' osservazioni giunsero a trovare la più facil maniera di cavar l' olio nella maggiore abbondanza possibile, e nella maggior perfezione, hanno certamente un vantaggio deciso sopra quelle altre meno industriose,

Digitized by Google

se, le quali non hanno ancora intieramente perfezionata la manifattura di sì prezioso liquore.

La prima idea, che si è dovuta presentare agli uomini ancor rozzi, ed ignoranti per cavarne l' olio dalle Ulive, è stata forse di metterle in un legno bucato, e pestarle co' piedi. Questa è la manifattura ordinaria usata nell' Impero di Marocco, e m' incresce il dirlo, anche in qualche Paese della Calabria, dove su l' articolo dell' industria, e dell' economia rustica non si è fatto ancora maggior camino di quello che fecero i Maomettani. I Romani, che erano così eccellenti nelle meccaniche, aveano certamente degli strumenti perfetti per ricavar l' olio, e la manifattura di questo liquore era presso di loro così bene intesa, tanto che quelle Nazioni, che oggi in questa manifattura si distinguono sopra ogni altra, non fanno che imitargli. Gli strumenti, che noi adoperiamo per ispremer l' olio, devono avere qualche similitudine con quelli, che usavano i Romani, perchè siccome, non ostante le devastazioni de' barbari nelle nostre Province gli Ulivi non si sono perduti, così si dovettero conservare ancora gli antichi strumenti per cavarne l' olio, colla differenza, come io sospetto, che la barbarie gli avrà resi imperfetti, come al presente si trovano.

Di

Di qualunque maniera però sia ciò accaduto, egli è pur certo, che gli strumenti, i quali al presente si adoperano nella Provincia per premere le Ulive, sono imperfettissimi, relativamente a quelli, che usano i Genovesi, i Lucchesi, ed i Provenzali; e che perciò conviene all'interesse del Regno, che sieno corretti, e perfezionati generalmente in tutte le sue Province. Per formare un retto giudizio sopra questo soggetto, il miglior argomento sarebbe quello di ricorrere alle sopraallegate sperienze fatte fare da me, e da mio Padre nella Provincia di Calabria, perchè così si trova il problema risoluto giuridicamente a favor degli ordigni oleari Genovesi. Ma io non credo inutile, nè superfluo, per maggior dilucidazione di una materia cotanto interessante far conoscere in qualche maniera i principali difetti de' nostri ordigni oleari; affinchè si possano fare sopra i medesimi quelle riflessioni, ed osservazioni che fin' ora i Nazionali per ignoranza degli stromenti più perfetti non hanno fatte.

Gli strumenti che usano nella Calabria, de' quali mi sembra superfluo fare una minuta descrizione, per essere i medesimi sotto l' occhio di tutti i Nazionali, consistono in una mola per macinare le Ulive, ed in un torchio di legno per premerle. Il suo dove son fissati

è un

Digitized by Google

è un gran terrapieno coperto a guisa di un magazino, di vastità tale, che sia capace di contenere molta quantità di ulive, le quali si mettono a riscaldare, o ammontate in gran cestoni di canna; oppure in certi armari di tavole, che chiamansi zimboni, ne' quali mettonsi le Ulive ammontate per riscaldarsi. In un canto di questo terrapieno si trova la mola per macinare le Ulive, la quale vien girata da una mula, ed in un'altro canto un gran torchio di legno a due viti per spremere le Ulive. La spesa per edificar di pianta uno di questi trappeti, si calcola circa mille ducati per lo meno, compresi tutti gli ordigni necessarj. Quindi siegue, che pochi particolari possono, e loro conviene far tale spesa, a motivo che non rende una tal somma un lucro proporzionato, se non a coloro, che hanno gran quantità di Olive proprie, o de' mezzi sicuri da tirar quelle di altri particolari al proprio trappeto, altrimenti non vi sarebbe proporzione tra la rendita e 'l capitale, massimamente in un Paese dove l'interesse del denaro corre molto alto, e circola ben poco. Ecco il principal motivo per cui i trappeti della Provincia sono in così poco numero relativamente alla quantità delle Ulive, ch'ella produce, cioè per esser troppo dispendiosi.

Sieguono questo difetto economico altri difetti mec-

Digitized by Google

meccanici. 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 di 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.

Questi sono i principali difetti della macinatura delle Ulive. Non minori son quelli della maniera, con cui vengono spremute. Il torchio è assai grande, e complicato, e per conseguenza spesoso, non essendo facile a trovare alcuni pezzi di legname necessarj per construirlo. 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 d'Ulive, che sono nel mezzo del torchio, e la

 forza

Digitized by Google

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 necessarj 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.

Tali sono in succinto i principali difetti meccanici della macinatura non men che della pressura delle nostre Ulive; nè io entro in più minuto ragguaglio su quest' articolo, perchè dovendo più sotto descrivere, gli ordigni *Olearj* genovesi, già introdotti nella Calabria, sarà facilissimo allora conoscere i difetti degli ordigni Olearj del Paese per mezzo della comparazione.

Vengo ora a' difetti principali della nostra manifattura *Olearia*. A misura che le Ulive si trasportano dagli Uliveti ne' Trappeti, si mettono ammontate per riscaldarsi ne' cestoni, o negli Armari chiamati Zimboni, e vi si lasciano parecchi giorni, finchè un Trappetaio intromettendo il braccio ignudo nel mucchio delle Ulive già marcite, lo tiri unto di color bianco, o sia di Olio: perchè se lo tira unto di color

ros-

Digitized by Google

rosso, vale a dire del color della carne delle Ulive, in quel caso è segno, che non è ancor tempo di premerle, perchè sono crude, e non già cotte, secondo la maniera di esprimersi de' Paesani. Tale è la pratica generale usata nella Provincia, e forse in tutte le Provincie *Olearie* del Regno, dove la manifattura presso a poco è la medesima della Calabria. Non solamente il Volgo, ma anche le persone colte del Regno son persuase, che stringendo le Ulive fresche cacciano fuori assai manco Olio, che stringendole riscaldate. Onde se qualche volta per fare un Olio meno cattivo, fanno stringere le Ulive fresche, o meno del solito riscaldare, credono di sacrificar la quantità alla buona qualità dell'Olio. Or essendo tal pregiudizio generale nel Regno, massimamente nella Calabria, e portando per conseguenza inevitabile la perdita di prodigiosa quantità d'Olio, non meno che la pessima qualità del medesimo, mi sembra più che necessario disingannare i Nazionali da simile errore, certamente il più pernicioso, fra tanti altri, che commettono nella manifattura dell'Olio; Lo chè farò per maggior distinzione, nel seguente capitolo.

Digitized by Google

CAP. II.

Delle perdite, e danni che sieguono dal far riscaldare le Ulive avanti di stringerle.

IN tre maniere le Ulive si deteriorano, e rendono meno Olio, e di pessima qualità. La prima, quando si lasciano sugli Alberi dopo la loro maturità. La seconda, quando cascate in terra, si ritarda di raccoglierle. E la terza finalmente, quando prima di stringerle restano ammontate ne' Trappeti per riscaldarsi. Di tutte queste tre maniere però l'ultima è quella, che porta le più perniciose conseguenze per la quantità non meno, che per la qualità dell' Olio; perchè quanto più le Ulive si lasciano ammontate a riscaldarsi, e si tarda a stringerle, altretanto gradatamente in esse si scema, e si corrompe l' Olio. Anzi alle volte arrivano a tal grado di putrefazione, che non rende più conto a stringerle, e perciò si gittano via.

Credono i Nazionali generalmente, che stringendo le Ulive subito raccolte, perdano quantità di Olio, che si accresce in quelle durante il tempo, che restano ammuchiate, e si riscaldano. Questo pregiudizio è generale, nè vi è persona anche delle più colte fra' Na-

Nazionali, che su quest' articolo non ragioni così. Basterebbe certamente il semplice buon senso per conoscere quale error grossolano sia il credere, che le Ulive acquistino ne' cestoni, o ne' Zimboni, quell'Olio, che non hanno ricevuto sugli Alberi. Il Vecchio Patrone dicea, che tanto è assurdo il credere, che l'Olio si accresca nelle Ulive col ritardare a stringerle, lasciandole ammucchiate sopra le tavole, quanto il credere ch' il grano si accresca nel granaio. Le leggi fisiche sono costanti, ed immutabili, e tutto quel che gira su questa terra cresce, e decresce gradatamente finchè arriva alla putrefazione, o sia alla dissoluzione delle parti. Le Ulive, a similitudine di tutti gli altri frutti, non sono esenti da questa legge immutabile della vegetazione. Ricevono esse sull' Albore in un dato tempo tutto il sugo lor naturale, ch'è l' Olio. Comincia di poi a generarsi la morchia, che lo corrompe, e la corruzione si accresce gradatamente, sempre a spese della quantità, e della qualità dell' Olio. Questo accada lentamente restando le Ulive sull' Albero, ma quando poi da quello sono staccate, gli effetti della corruzione sono assai più presti, perchè in pochi giorni divengono assolutamente putrefatte, ed esalano un fetore insopportabile. Finchè le Ulive non sono marcite,

Digitized by Google

cite, l'Olio, che si trova in esse, resta concentrato nelle cellule della lor carne, e la pelle delle medesime, che prima della putrefazione è meno porosa, impedisce anche l'evoporazione delle parti più sottili, e volatili del liquore: ma quando poi la putrefazione scioglie le parti solide delle Ulive, e rende più porosa la pelle delle medesime, allora l'evaporazione dell'Olio cresce in ragion eguale dell'istessa putrefazione; e siccome il calore è quello, che più contribuisce alla dissoluzion delle parti, vedendo noi, che i vegetabili resistono assai meno alla putrefazione nel caldo, che nel freddo; così quanto più le Ulive restano ammontate ne' Trappeti, e si riscaldano, altrettanto più presto si putrefanno; e per conseguenza la corruzione, ed evaporazione dell'Olio procedono in una ragion medesima col tempo, che si ritarda di stringerle (a).

Per-

(a) *Se i Nazionali avertissero ad un fatto che succede in ogni raccolta, conoscerebbero dall' istesso l'evidenza di tal verità. Mettono essi la misura di nove tomola d' Ulive fresche a riscaldarsi, e quando giudicano che sono cotte, e sia tempo di stringerle, le trovano ridotte alla misura di tomola sette, e mezzo al più. Questa è l'osservazione uni-*

for-

Persuaso di tal verità, volli nulladimeno replicare un esperienza fatta da un mio Amico. Presi cento libre d' Ulive raccolte in terra subito cadute nel mese di Decembre, e le posi in un cesto ammontate come si pratica nella Calabria. Dopo due giorni sospesi sopra le sudette Ulive un pezzo di cristallo liscio di maniera, che il medesimo non le toccasse, ed il giorno seguente avendolo osservato, vi trovai sparse nella superficie alcune picciolissime goccie d' Olio, visibili solamente col microscopio. Seguitai le osservazioni giorno per giorno fino al decimo quinto, e sempre il numero delle goccie d' Olio attaccato al cristallo si accresceva a proporzione. Finalmente dopo il quin-

de-

forme fatta in Seminara: ed in tutti gli altri Paesi Oleari della Calabria, si osserva, relativamente alle misure che usano, l' istesso divario tra le Ulive fresche, e le riscaldate. Or io dimando; quel tomolo e mezzo di meno, che si trova misurando le Ulive dopo riscaldate, dove mai è andato? si può senza rinunziare al buon senzo attribuirne la cagione, che alla corruzione delle Ulive, ed alla grande evaporazione dell' Olio uscito dalle medesime Ulive, che perciò restano scemate di volume, e di peso?

Digitized by Google

decesimo giorno non vi era più bisogno del microscopio, perchè si vedeva il cristallo sporco d' Olio, ed untuoso al tatto. Allora terminai le osservazioni, pesai le Ulive, e da cento libre, le trovai ridotte al peso di ottantacinque, ed erano così molle e putrefatte, che nel levarle dal cesto erano già insieme impastate, ed eselavano un gran fetore.

Questa picciola esperienza bastommi per formare un' idea più distinta della prodigiosa perdita d' Olio, che fa la Nazione per il solo abuso di lasciar riscaldare le Ulive prima di stringerle. E ne argomentai tanto maggiore la perdita, quantochè nella Calabria mettono le Ulive ne' cestoni, o zimboni, non già nel peso di cento libre, ma di due, e tremila, e le lasciano così a riscaldare non solamente per quindici giorni, ma ordinariamente per maggior tempo, secondo la quantità delle Ulive, che si hanno a stringere, ed il capriccio del trappetajo, che fa la perizia della pretesa maturità.

Ma non sono le sole ragioni fisiche, e l'esperienza più sopra citata, che contestano gli effetti perniciosi di lasciar riscaldare le Ulive; gli antichi tutti unanimamente aveano conosciuta questa verità per mezzo delle proprie, e continuate esperienze, e basta

Digitized by Google

sta leggere i di loro precetti rustici per convincersene (a).

Se si cercano esempj presenti, basta ricorrere a quello de' Provensali, de' Genovesi della riviera di Ponente, e de' Lucchesi, che non si troverà un solo Contadino fra queste Nazioni, il quale non sia persuaso del cattivo effetto di far riscaldar le Ulive. E tal verità le sudette Nazioni non l'hanno in altra gui-

(a) *Se i Nazionali avvertissero ad un fatto, che succede in ogni raccolta, conoscerebbero dall' istesso l' evidenza di tal verità. Mettono esse la misura di nove tomola d' Ulive fresche a riscaldarsi, e quando giudicano che sono cotte, o sia tempo di stringerle, le trovano ridotte alla misura di tomola sette e mezzo al più. Questa è l' osservazione uniforme fatta in Seminara: ed in tutti gli altri Paesi Olearj della Calabria, si osserva, relativamente alle misure che usano, l' istesso divario tra le Ulive fresce, e le riscaldate. Or io dimando; quel tomolo e mezzo di meno, che si trova misurando le Ulive dopo riscaldate, dove mai è andato? Si può senza rinunziare al buon senzo attribuirne la cagione, se non alla corruzione delle Ulive, ed alla grande evaporazione dell' Olio uscito dalle medesime Ulive, che perciò restano scemate di volume, e di peso?*

Digitized by Google

sa conosciuta; che per via dell' unico, ma facilissimo mezzo dell' esperienza.

Forse nè l' autorità degli antichi, nè l' esempio presente delle citate Nazioni culte sarà bastevole a disingannare dall' invecchiato errore la generalità de' Nazionali, e massimamente i Contadini, se coll' esperienze, ed esempj locali, non si procurerà a disingannargli da tal pregiudizio che una fallace apparenza, l' abitudine, e l' ignoranza fanno lor credere per una verità già dimostrata. Io non averei scritto certamente queste istruzioni, se tutte le verità che avanzo sulla manifattura dell' Olio, non potessi contestarle col citar l' esperienze fatte nell' istessa Calabria. So che senza un tale argomento mi sentirei subito intuonare la differenza del clima, e del terreno; come se tutte le cose indistintamente fossero soggette al clima, ed al terreno. Se i Provenzali, i Genovesi, ed i Lucchesi lasciassero riscaldare le Ulive alla nostra usanza, è certo che ricaverebbero un' Olio cattivo simile al nostro, e ne perderebbero una quantità per la corruzione, ed evaporazione come succede fra di noi. La differenza del clima, e del terreno, possono portare qualche modificazione a questa legge immutabile di natura, ma gli effetti nella sostanza saranno sem-

Digitized by Google

ſempre l'iſteſſi, perchè la vegetazione è ſoggetta da per tutto alle medeſime leggi.

Ma veniamo alle pruove di fatto di tal primitiva verità. Quando mio Padre nel 1768. per la prima volta introduſſe nella Calabria la manifattura dell'Olio alla Genoveſe, ſperimentò uniformemente per tutto il corſo della raccolta di quell'anno, che le Ulive freſche raccolte nel tempo della loro giuſta maturità, e ſtrette come uſano i Genoveſi, rendono più Olio, che laſciandole riſcaldare per molti giorni. Ecco come egli ſi ſpiega su queſt'articolo in una memoria ſcrittami a 3. Giugno 1769. „ Le autorità degli antichi, che voi m'ave„ te indicato, e l'eſempio d'alcune Nazioni moderne, „ che mi avete citato, mi aveano baſtantemente illu„ minato sull'abuſo, che ſi commette in tutta la Pro„ vincia di far riſcaldare le Ulive per molti giorni „ prima di ſtringerle. Ma l'eſperienze reiterate, che „ ho fatte per tutto il decorſo della già terminata rac„ colta, mi convincono di queſta verità ad evidenza. „ Ne' trappeti da me fatti coſtruire all'uſo di Genova, „ ſtringendoſi le Ulive ſubito raccolte, o dopo due, „ o tre giorni al più, che reſtano ſpaſe sul ſolare a „ proſciugarſi quando ſono bagnate, da ogni nove „ tomola delle ſudette Ulive freſche, che compongo-

Digitized by Google

„ no la solita misura di Seminara chiamata macina,
„ si ricavava casisi cinque (a), e cinque e mezzo, e sei
„ ancora d'Olio lampante, di buon'odore, e grato sapore;
„ in una parola, di una qualità eccellente, che non se
„ ne avea alcuna idea in queste parti. Al contrario doman-
„ dati con accuratezza molti dell'istesso Paese di Seminara,
„ e prese le più esatte informazioni in varj trappeti, ap-
„ purai, che in tutto il decorso della raccolta non si
„ son ricavati da nove tomola d' Ulive riscaldate, che
„ tre casisi e mezzo, quattro, e quattro e mezzo di
„ Olio comune, piccante, e puzzolente, che come ogni
„ un sà, si vende a' Linguegliní, che lo portano a Mar-
„ siglia per uso delle Saponiere.

Da questo fatto, che mal grado la cabala de' Padroni degli antichi trappeti, fu noto a tutta la Provincia, e che pervenne anche a notizia del Sig. D. Alessandro Persico, per mezzo di autentici attestati, si può calcolare la perdita considerabile d'Olio, che si fa nel solo territorio di Seminara, per cagion di far riscaldar le Ulive, e della mala eseguita manifattura del sudetto liquore. Secondo l' estimo ordinario delle Ulive, ed

(a) *Il* casiso *è una misura della Provincia, che comprende di peso oncie* 430.

Digitized by Google

ed il conto delle macine, che ciascun trappeto del Paese stringe, si rileva, che in ogni buona raccolta il territorio di Seminara produce da venti mila macine d'Ulive all'incirca, o sia quasi due cento mila tomola di misura Napolitana. Or se detta quantità d' Ulive fosse stata stretta nella divisata maniera fatta eseguire da mio Padre, è certo che il solo territorio di Seminara averebbe guadagnato nella raccolta del 1768. o 1769. da venti, in ventidue mila casisi d'Olio per il meno, che ragguagliati al prezzo d' allora di carlini quindeci al casiso a porta di Magazino, averebbero importata la somma di trenta, e più mila ducati di guadagno per quel Paese. Si estenda questo calcolo per tutta la Calabria, dove è certo, che lasciano le Ulive riscaldare, e le stringono assai peggio, che in Seminara, Paese de' più grandi, de' più culti, ed industriosi della Provincia, e si giudichi, se per la corruzione, ed evaporazione, che si fa nelle Ulive riscaldate, e per la di loro pessima manifattura, la Calabria non perde per ogni raccolta quasi duecento mila casisi di Olio (a)?

Ma

(a) *Non si creda, che questo calcolo, che riguarda la sola*

Ma si dirà, perchè mai i Nazionali da tanti secoli vivono in tale errore, quando sarebbe stato così facile il disingannargli? Molte cagioni io potrei addurre per le cose passate, ma le principali furono, l'avvilimento, ed

---

sola Provincia di Calabria, sia esagerato, o pare uno di que' soliti di Gabinetto, che consistono nell' ipotesi, e non già nel fatto, come questo che io scrivo. Dalle notizie più appurate rilevai, che il solo territorio di Seminara non produce la decima parte delle Ulive, che si raccolgono in tutta la Calabria, e rilevai insieme, che l' abuso di far riscaldare le Ulive, e le altre negligenze nella manifattura Olearia sono assai maggiori nel resto della Provincia, non che in Seminara. Da ciò risulta ad evidenza, che se la Calabria produce in ogni buona raccolta soli 200. mila mucine d' Ulive, il calcolo sopracitato è più ch' esatto. Ma come mai calcolare le perdite, che si fanno nelle altre Provincie Olearie del Regno, dove lasciano le Ulive a riscaldare, e la manifattura non è meglio eseguita di quella della Calabria? Sarebbe forse un esagerazione il dire, ch' eseguendosi per tutto il Regno i precetti contenuti in questa memoria riguardo alla manifattura dell' Olio, vi sarebbe da guadagnare nelle buone raccolte più di 400. mila docati che si perdono miseramente nello stato presente?

Digitized by Google

ed oppressione della Calabria, finchè il Regno fu sotto la miserabile condizione di Provincia. Perchè noi vediamo, che quanto più i Popoli sono oppressi, ed avviliti, altretanto sono poco industriosi, e miserabili; d'onde ne siegue, ch'essi non perfezionano mai arte alcuna, restringendo l'industria a' soli primi bisogni necessarj della vita. Oltre di ciò vi sono state, e vi sono tuttavia due altre cagioni intrinseche di tale errore, che giova distintamente esaminarle. Io dissi che l'Olio non sarebbe mai uscito dall'Ulive, se l'industria umana non avesse trovato il modo come cacciarlo fuori, avendo inventati alcuni stromenti atti a ciò fare. Or l'abuso di far riscaldar l'Ulive prima di stringerle deriva principalmente fra noi dal poco numero, e dall'imperfetto meccanismo degli suddetti strumenti. Mi serva per mostrar tal verità l'esempio di quel che succedè in Seminara, Paese Oleario de' più rinomati, non solo nella Calabria, ma in tutto il Regno, che per la quantità d'Olio che produce, meritò da' nostri passati Sovrani di essere privileggiato a stabilire per ogni anno il prezzo di questo liquore nella Provincia, qual prezzo dicesi comunemente, *la voce*. E' adunque da sapersi come nel territorio di detto Paese si raccolgono (come più sopra dissi) nelle buone raccolte

da

Digitized by Google

da 180: in 200. mila tomola d'Olive; e per ſtringerle non vi erano cinque anni ſono, che ſedici trappeti, ciaſcuno con una ſola mola, e con un ſol torchio. Queſto poco numero di trappeti relativamente alla quantità delle Ulive, che ſi hanno a ſtringere, porta per conſeguenza inevitabile, che non è mai poſſibile far macinare, e ſtringere le Ulive nel giuſto tempo del loro maturo, replicando tal' operazione per tante volte quanto è neceſſario, nè ſi poſſono eſeguire tutte le altre diligenze, ſenza delle quali non ſarà mai poſſibile cacciar dalle Ulive tutto l'Olio, maſſimamente quando ſon freſche.

Ecco la prima e principal cagione per cui, le Ulive reſtano tanto tempo ne' trappeti a riſcaldarſi, e per cui non ancora ſi è penſato ad eſaminare il danno, che ne riſulta: perchè eſſendo i medeſimi trappeti in così poco numero, relativamente alla quantità delle Ulive, che ſi hanno a ſtringere, ne ſiegue neceſſariamente, che deveſi aſpettare molto tempo prima di ſtringerle tutte, non eſſendovi proporzione alcuna tra il numero de' trappeti, e la quantità delle Ulive, che cade, e ſi coglie alla giornata nel decorſo della raccolta.

Il fatto è notiſſimo, e non ha biſogno di pruove. Devono i Paeſani alle volte aſpettar tanto tempo per

ſtrin-

Digitized by Google

ſtringere le Ulive a motivo dell'abbonnanza, che vi è ne' trappeti, che quelle ſi arrivano a marcire a tal ſegno, che ſi gettano via. Una pruova così chiara, che accade generalmente, ſi può rilevare da quel che ſucceſſe in Seminara nella raccolta del 1770. in 1771.. Mio Padre vi avea fatto edificare in quell' anno due trappeti ad acqua alla Genoveſe, che lavoravano giorno, e notte ſenza rilaſcio, e che ſtringevano maggior quantità d'Ulive, non che quattro trappeti di quel Paeſe. Ne avea il medeſimo anno fatto coſtruire un' altro alla Genoveſe, che frangeva le Ulive per mezzo d' una beſtia: ed un particolare galantuomo di quel Paeſe ne avea fatto un' altro ſimile. Le Monache di quella Città aveano fatto coſtruire un' altro trappeto con due mole, e due torchj: e pure mal grado queſto conſiderabile accreſcimento fatto in quell' anno, la ſproporzione reſtò così grande, che ſi perdette quantità d' Ulive per non averſi potuto ſtringere a tempo Or ſi conſideri coſa mai ha dovuto ſuccedere nelle raccolte antecedenti, che furono più abbondanti, quando la ſproporzione fra il numero de' trappeti, e la quantità delle Ulive era della metà di più, che nel 1771.? Si rifletta inſieme quanto maggiore dev' eſſere tal ſproporzione negli altri Paeſi Oleari della Provin-

 cia,

Digitized by Google

cia, assai meno industriosi, meno ricchi, e popolati di Seminara: e si conoscerà, che l'abuso di far riscaldare le Ulive nasce nello stato presente da una necessità inevitabile, cagionata dal poco numero de' trappeti.

Una delle cagioni adunque dell'abuso di far riscaldare le Ulive è necessaria, come quella, che deriva dal poco numero de' trappeti, relativamente alla quantità delle Ulive, che si hanno a stringere. Vediamo ora l'origine dell'altra cagion volontaria di tale abuso. Spesse volte accade nel decorso della raccolta, che i Nazionali potrebbero stringere le Ulive fresche, senza veruna necessità di farle prima riscaldare. Ma ciò non ostante le lasciano volontariamente patire tale alterazione, a motivo di essere tutti generalmente intestati, che le Ulive strette fresche cacciano fuori men Olio di quello ricavasi dalle medesime Ulive dopo riscaldate.

L'origine di tal volontario e perniciosissimo errore non può derivar d'altra causa, che dall'imperfetto meccanismo de' loro stromenti Oleaj, e dalla pessima maniera, colla quale fra loro ricavasi l'Olio, o stringendosi le Ulive fresche, o riscaldate, e marcite. Se si vogliono co' trappeti usuali stringere le Ulive fresce, essendo queste dure, e resistenti (massima-

men-

Digitized by Google

mente ne' primi mesi della raccolta (a), per macinarle si devono mettere sotto la mola in tal quantità, che la forza della bestia, che la gira sia proporzionata alla resistenza delle medesime Ulive. E l'istessa proporzione devesi tenere mettendole sotto il torchio, affinchè la forza compressiva delle viti sia proporzionata alla resistenza, che fanno le Ulive nell'atto della lor compressione. Ciò non ostante, quando quelle son fresche e non molto avanzate nelle maturità, l'Olio esce nella prima, e nella seconda pressura in poca quantità, ed anche torbido, massimamente quando non adoprasi in queste due prime operazioni l'acqua bollente, mezzo più pronto per far uscir l'Olio dalla pasta delle Ulive nell'atto che vengono spremute.

(a) *Io sono assicurato, che la raccolta delle Ulive nella Calabria di quest' anno 1772., che prometteva così bene, va molto male, perchè le Ulive cascano tutte immature, rose dal verme, ed in questa fatale circostanza si osserva, che le mole antiche del Paese non possono macinarle, ma che le mole alla Genovese le macinano perfettamente. Questo serve di conferma a quel che io dico, che non è possibile macinar le Ulive fresce colla forza delle mole paesane.*

Digitized by Google

Al contrario, quanto più le Ulive sono mature, e quanto più tempo restano a marcire ne' zimboni, altretanto diventano molli, e sono facili ad esser macinate, e strette. E per la medesima ragione mandano fuori l' Olio con maggior facilità, e più chiaro nella prima pressura: ciò siegue perchè, le particelle Oleose, che stavano incorporate nella carne delle Ulive fresche, per mezzo del calore, e della corruzione delle medesime Ulive marcite, hanno di già ricevuto un principio di separazione, onde con maggior facilità escono fuori nella prima pressura. Di fatti noi vediamo, che ne' mesi d'Aprile, e Maggio, quando il calore ha già corrotte le Ulive sull'albero, per poco che quelle restano ammontate ne'zimboni a riscaldarsi, quando si tolgono da quel luogo, cola dalle Ulive l' Olio chiaro, prima che si mettano a stringere. E l' istessa osservazione si fa anche ne' mesi più avanti, quando i Trappetaj cacciano le Ulive da'zimboni dopo molto tempo, che ammontate in gran quantità sono rimaste in quelli a riscaldarsi.

Or ciò essendo vero, non è meraviglia se i Nazionali, che ignorano assolutamente la perfetta manifattura dell' Olio, ed i perfetti stromenti per ricavarlo, non hanno ancor conosciuto il danno che ne risulta dallo stringere le Ulive riscaldate, e l' utile deciso che proverebbe

Digitized by Google

bero nella quantità, e nella qualità dell' Olio, ſtringendole freſce. S' ingannano eſſi al preſente dal veder uſcir l' Olio con maggior preſtezza, e facilità delle Ulive riſcaldate, e non avendo cognizione alcuna della vera maniera di cacciarlo fuori dalle Ulive freſche, come nè anche avendo gli ſtrumenti Olearj atti a ciò fare, rimangono tuttavia inteſtati nell' errore, che loro ſi preſenta ſotto una fallace apparenza di vero.

E' dunque veriſimile, che l' abuſo volontario di far riſcaldare le Ulive, che da sì lungo tempo, ſino al preſente commettono i Nazionali, non può d'altra cagione derivare, che dall' ignoranza, e dalla mancanza degli buoni ſtromenti per macinare, e premere le Ulive freſche. Diverſamente non è mai credibile, che ſarebbero ſin' ora rimaſti in tale inganno, e che ſcientemente voleſſero rinunziare all' utile deciſo di ſtringere le Ulive freſche. Egli è certo, che finchè dureranno fra noi le ſopraddette cagioni dell'errore, cioè, l' ignoranza della perfetta manifattura dell' Olio, e l' imperfezione de' noſtri ordigni Olearj, non ſarà mai poſſibile, che i Nazionali poteſſero ricavare tutto l' Olio dalle Ulive freſche. Tanto maggiormente, perchè l'eſperienza che eſſi hanno li conferma in queſto errore. Si prendano per eſempio 18. tomola d'Ulive della medeſima

qua-

qualità subito raccolte, e si dividano in due porzioni eguali, nella misura, e nel peso: nove tomola si mettano subito a macinare, e stringere, impiegando lo stesso tempo, ed eseguendo l'istessa manifattura, che si pratica da' Paesani per le Ulive riscaldate, e si noti il prodotto in Olio ricavato da questa porzione di Ulive fresche. Indi dopo alquanti giorni si osservino gli altri nove tomola di Ulive poste a riscaldare, e quando saranno ridotte secondo l'usanza del Paese a tomola 7. ed un quarto, si mettano a macinare, e stringere conforme alla pratica ordinaria, e si conoscerà, che il prodotto in Olio di queste ultime sarà maggiore di quello ricavato dall' egual porzione delle Ulive fresche (a).

Questa esperienza, che io propongo, si è dovuta fare certamente da' Nazionali più volte, ed in varj tempi, sia per casualità, sia a bella posta, e perciò in essi si è così generalmente radicato il suddetto pregiudizio

(a) *Ciò però non è così, quando le Ulive si premono coll' ordigno alla Genovese, e non co' soliti del Paese, perchè non vi è dubbio, che cogli ordigni usuali dalle Ulive fresche si ricava men Olio, perchè per la loro imperfezione non arrivano mai bene a premerle, come premono le Ulive marcite.*

Digitized by Google

dizio di far riscaldare le Ulive. Perchè cogli ordigni usuali è assai più facile ricavar l' Olio dalle Ulive riscaldate, non che dalle fresche; perchè gli usuali ordigni Olearj non hanno bastanti forze per cacciar fuori l'Olio dalle Ulive anche marcite, e molto meno i Nazionali potevano, e possono ricavarlo in tutta la quantità dalle Ulive fresche, non avendo altro mezzo, che gl' imperfettissimi usuali strumenti Olearj (a).

Mi

(a) *Vi è una pruova giuridica di questa mia osservazione nell'esperienze più sopra citate fatte, per ordine del Sovrano nel 1771.. Costa dalle medesime, come dissi, che da 24. tomola d' Ulive riscaldate all' uso del Paese, fattesene due porzioni eguali nella misura, e nel peso; da 12. tomola manifatturate cogli ordigni, e colla manifattura alla Genovese, si sono ricavati otto cafisi d' Olio, e dagli altri 12. tomola manifatturati cogli ordigni del Paese, si sono ricavati cafisi sei e mezzo d' Olio. Questa considerabilissima differenza relativa non si può attribuire ad altra cagione, che all' imperfetto meccanismo de' nostri ordigni Olearj. Le Ulive che servirono alle due scambievoli esperienze, erano della stessa qualità, e furono tirate dallo stesso Zimbone. In quelle l' Olio era già diminuito, e corrotto a*

cagion

Digitized by Google

Mi sembra di aver ragionato abbastanza sull'origine dell'abuso, che vi è fra noi di far riscaldare le Ulive prima di stringerle. E' ora necessario, che io proponga un mezzo efficace, come disingannare i Nazionali da simile errore, affinchè tutti conoscendo il danno, che da questo ne risulta, s'industriassero come di evitarlo. L'esperienze private fatte da mio Padre per tutto il decorso della raccolta del 1768. in 1769. non sono certamente a proposito per distogliere i Nazionali dal far riscaldare le Ulive, perchè non furono fatte pubblicamente colle debite sollennità. Quelle state fatte per ordine del Sovrano nè anche possono mostrare le perniciose conseguenze di tale abuso, perchè come più sopra dissi, le Ulive, che hanno servito alle scambievoli esperienze, erano già marcite. Devesi adunque venire alle pruove di fatto, perchè senza queste non sarà mai possibile disingannar i Nazionali da un pregiudizio, che

---

cagion d'esser state più giorni ammucchiate a riscaldarsi. Il tempo che si è impiegato vicendevolmente nelle suddette esperienze, è stato eguale, colla differenza però, che gli ordigni Genovesi furono maneggiati da soli due Uomini, e gli ordigni del paese da sei al solito, che hanno spossate tutte le lor forze per stringere bene le Ulive.

Digitized by Google

che per essi ha tanta forza di verità, ed è così antico, ed abituato. La ragione sola potrebbe fare qualche impressione nello spirito delle genti culte della Nazione; ma per la generalità delle Persone, e massimamente per i Contadini, sono assolutamente necessarj gli esempj. Crederei perciò, che l'unico mezzo più pronto, e più facile, come di far seguire questo utile disinganno sarebbe il seguente.

Bastarebbe, che nella prossima raccolta mi si permettesse destinare Persone in quei Paesi della Calabria, che stimerei prescegliere, e dove per fortuna si troveranno già introdotti i trappeti alla Genovese. Queste persone coll'assistenza de' Governadori, de' Sindaci, e de' Parochi de' luoghi potrebbero compilare nella maniera più sollenne giuridica un processo di tutte l'esperienze comparative, che bisognerebbe replicare più volte nel decorso della suddetta raccolta, facendo pressurare le Ulive fresche secondo le mie istruzioni, e quelle riscaldate come praticasi nel Paese, sempre con un' esattissimo calcolo comparativo. Se dopo di ciò non si rileverebbe giuridicamente il danno, che risulta dal far riscaldare le Ulive, non solo per la qualità, m'anche per la quantità dell'Olio, se non si avvererebbe colla maggior eviden-

Digitized by Google

za, ch' eseguendosi la manifattura di questo liquore secondo le suddette mie istruzioni, è meno dispendiosa ed imbarazante relativamente a quella usata ne' suddetti Paesi, Io soggiacerei a pagare le diete de' rispettivi Governadori, e di tutte le Persone pubbliche, che assisterebbero alle suddette esperienze, che propongo (a).

Questo è l'unico progetto, che io posso proporre in un' affare assai importante per l'industria più ricca del Regno. Se non si toglie l'abuso generale di far riscal-

(a) *Affinchè i Nazionali non credano, che la maggior quantità di Olio, che si ricava dalle Ulive fresche relativamente a quelle riscaldate, sia solamente per effetto, che le prime saranno spremute sotto il torchio alla Genovese, e queste altime sotto il torchio Paesano; coll' esperienza si potrà conoscere, che spremendosi due eguali quantità d' Ulive; l' una di Ulive fresche, e l' altra di riscaldate sotto il torchio Genovese, sempre alla fine della manifattura si ritroverà che il prodotto in Olio delle Ulive fresche sarà maggiore di quello delle riscaldate. Perchè la perfezion dell' ordigno Genovese non potrà mai supplire alla mancanza dell' Olio, che hanno perduto per la corruzione, e per la evaporazione già seguita.*

Digitized by Google

riscaldare le Ulive, noi perderemo per ogni raccolta una considerabilissima quantità d'Olio, assorbita dall'evaporazione, e dalla corruzione che soffrono le medesime riscaldandosi: l'Olio riuscirà sempre cattivo, e mal sano: per il consumo interiore del Regno, e per il Commercio co' Forestieri non si venderà che al prezzo, che si vendono tutti gli Olj del Levante, o di altre parti, ch' estraggono Olj cattivi; l'uso de' quali si restringe ne' Paesi stranieri alle fabriche del Sapone, e de' Panni di Lana.

Sarebbe strano il credere, che gli Uomini, anche i più rozzi, volessero rinunziar per sistema al proprio interesse, e resistere alla forza dell' evidenza, quando loro si farebbe toccare co' mani l' errore, come arriverebbe nel caso delle mentovate esperienze, ch' io propongo. Se i Calabresi al presente pensano, ed operano contro del proprio interesse, facendo riscaldare le Ulive, si è, perchè sono ingannati, e niuno ancora ha saputo, o ha potuto disingannargli, sì per la mancanza delle cognizioni, e molto più a cagion dell' imperfezioni de' loro stromenti Olearj. Ma quando le cognizioni si acquisteranno col mezzo efficacissimo dell' esperienze pubbliche, allora le due cause sopra riferite, per cui si fan riscaldare le Ulive, saranno rapidamente tolte da

Digitized by Google

mezzo. La prima, perchè si possono sapere i mezzi facili, e poco dispendiosi come moltiplicare i trappeti alla Genovese, e la seconda, che costando pubblicamente, e generalmente nella Provincia gli utili decisi di spremere le Ulive fresche, niuno, se non averà perduto l'uso della ragione, vorrà volontariamente rinunciarvi.

CAP. III.

Descrizione della manifattura Olearia della Calabria, e de' suoi principali difetti.

PEr dare un'idea della manifattura Olearia della Calabria, mi servo dell' esempio di quella, che si praicata in Seminara. In quel Paese s' impiegano sei Uomini a tal manifattura. Mettono l'intiera macinatura delle Ulive nel giaccio per macinarle (la macina costa di tomola nove Napolitani fresche, e di tomola sette e mezzo circa riscaldate,) ed un' Uomo, il quale guida la bestia, che gira la mola, le accosta sotto di questa con una pala. A quest' Uomo, che in lingua del Paese si chiama *il Pala*, si commette di conoscere quando le Ulive sono arrivate alla loro maturità ne'

Zim-

Digitized by Google

Zimboni, o vero, quando sono arrivate al consueto grado di putrefazione. Quando egli crede di averle passate tutte sotto la mola, e che già son frantumate, le ritira sulla circonferenza del giaccio, e vi mette sopra di quelle due canestre di paglia; ed indi le torna ad accostare per la seconda volta sotto la mola, che le frange tutte insieme colla paglia; un' altro Uomo prende le suddette Ulive macinate, e ne riempe le sporte al numero di 12., che mette sotto del torchio, una sopra dell' altra; quindi cinque, ed alle volte sei Uomini le stringono, spingendo col petto una stanga, che sta attaccata ad una delle viti, facendo gran sforzo, e gridando come indemoniati. L' Olio che vien fuori delle Ulive, cola dal torchio in un gran tino sporco, che sta immediatamente sotto del torchio. Fatta la prima macinatura, e la prima pressura, mettono di bel nuovo le Ulive a macinare, aggiungendovi più paglia. Replicano la pressura nella stessa guisa di prima, ma vi aggiungono l' acqua bollente, che mettono in tutte le sporte prima di stringerle. L' Olio di questa seconda pressura si unisce nel tino con quello della prima, insieme coll' acqua bollente, e colla morchia.

Per raccogliere l' Olio già colato nel tino per mezzo di questa manifattura, usano una mezza zucca

vuota,

Digitized by Google

vuota, colla quale radono le particelle Oleose a misura che vengono a galla: indi lo mettono ne' barili, e lo trasportano ne' magazini, riponendolo in puzzolentissime *giarre*, ò vasi grandi di creta cotta, senza di essere inverriati: e dopo alcuni giorni separano l' Olio chiaro dal torbido, e fecciosò.

Subito levato l' Olio dal tino, tutta la parte fecciosa, che resta nel medesimo, appartiene al Padrone del trappeto: perchè la feccia unita coll' Olio rimasto nel tino scorre per un canale, che vi è nel fondo del tino, e va a colare in una cisterna, che volgarmente si chiama *la gorna*. Questa *gorna* sta posta nell' istesso trappeto, ed è il mezzo più sicuro, dal quale il Padrone del medesimo ricava un considerabilissimo profitto, che cresce a misura, che il trappeto lavora maggior quantità di Ulive, che la manifattura è più male eseguita, ed all' infretta, e che le Ulive sono più marcite. Perchè in questo caso l'Olio ricavato delle Ulive corrotte resta fecciosò, e difficile a separarsi, e così di questo ne resta gran quantità incorporato nella morchia, che, come dissi, va tutta insieme coll'acqua bollente nella suddetta gorna (*a*). La

(a) *Il motivo principale, che indusse molti Padroni de' trap-*

La pasta, che avanza dalle Ulive dopo spremute, che i Genovesi chiamano *Sansa*, ed i Calabresi Nocciolo, trenti anni sono non serviva per altro uso, che per il fuoco. Da quel tempo in poi quasi in tutti i Paesi Oleaj

---

trappeti antichi di Seminare a ricorrere contro l' introduzione della nuova manifattura Olearia, si fu appunto a cagion della quantità di Olio, che ricavano dalla gorna. In ogni trappeto antico quando il lavoro delle Ulive dura per tutta la raccolta, ricavasi dalla gorna sei, e fino ad otto botti d' Olio. Questo profitto è il prodotto della perdita prodigiosa d' un sì prezioso liquore, che fanno i particolari e specialmente la povera gente, perchè più i trappetaj stringono le Ulive all' infretta, più queste sono marcite, e terrose, più cresce a proporzione il prodotto della gorna. Ne' trappeti alla Genovese al contrario il profitto della gorna è tenuissimo, perchè l' Olio si ricava tutto a beneficio de' Padroni delle Ulive, che quanto più son fresche, e macinate, e spremute colle dovute diligenze, altretanto minor quantità d' Olio resta per la gorna, e così il profitto de' Padroni de' trappeti alla Genovese su quest' articolo resta tenuissimo, relativamente al guadagno, che fanno i Padroni degli antichi trappeti. Ecco svelato l' interesse di costoro, e

la

Digitized by Google

Olearj della Calabria hanno introdotto i trappeti, che chiamano di Nocciolo. Il meccanismo di questi è simile a quelli, che chiamano trappeti d'Ulive, e non vi è altra differenza, che per stringere il Nocciolo richiedesi maggior forza, a motivo, che le viti de' trappeti di Nocciolo sono bucate più strette di quelle de' trappeti d'Ulive. L'Olio che si ricava dal Nocciolo è anche più peggiore di quello ricavato nelle prime pressure, ma ciò non ostante lo mescolano tutto insieme, e lo vendono a' Lengueglini per uso delle Saponiere di Marsiglia.

In Seminara, dove la sproporziona fra il numero de' trappeti, e la quantità delle Ulive è così grande, ogni

---

la causa di tutta la cabala contro la nuova manifattura. Poco ad essi importa, che lo stato, e la povera gente perda una sì gran quantità d'Olio, e che questo riesca della più peggiore qualità; purchè nella gorna raccogliessero quantità d'Olio, ed il trappeto lavorasse la maggior quantità d'Ulive, senza curarsi, che sieno lavorate male. Io a suo luogo mostrerò come i Padroni de' trappeti antichi possano trovare nella nuova manifattura un maggior compenso di tal profitto ingiusto, e rovinoso per la Nazione.

Digitized by Google

ogni trappeto con sei Uomini lavora ordinariamente sei macine d'Ulive, e la macina consiste di nove tomola d'Ulive fresche, che riscaldate si riducono a sette e mezzo, che in tutto compongono 45. tomola di misura Napolitana. E quando si lavorano più di sei macine al giorno, vi si aggiungono degli Uomini per lavorare anche la notte, o pure (come spesso arriva) maliziosamente eseguiscono la manifattura all' infretta, affinchè il Nocciolo restasse più inpolpato per maggior profitto di coloro, che fanno l' industria del Nocciolo, co' quali vanno d' intelligenza. Negli altri Paesi Olearj della Provincia, cogli ordigni simili a quelli di Seminara, e coll' istesso numero di persone, non lavorano in un giorno, che circa 30. tomola di misura Napolitana: e solamente nel Territorio di Melicoccà, dove non vi sono trappeti di Nocciolo, macinano, e premono in un giorno 27. tomola d' Ulive riscaldate, con replicare la macinatura, e premere le Ulive sino a tre volte, quando in tutti gli altri Paesi Olearj della Calabria non la replicano che due.

Questa è la manifattura dell'Olio usata nella Provincia; nè io stimai descriverla più minutamente, a motivo di esser già così nota. I suoi difetti principali consistono nella sproporzionata quantità delle Ulive,

 che

Digitized by Google

che mettonsi a macinare, e poi a stringere, non ostante che quelle fossero marcite. La paglia che meschiano insieme colle Ulive, deve necessariamente assorbire porzione di Olio. E' vero, che tal pratica è usata nel solo territorio di Seminara, ma non perciò lascia di produrre un danno notabilissimo. Credono i Seminaresi non esser possibile di stringere le Ulive senza della paglia, e perciò quando non la trovano nel Paese la cercano da lontano. Nasce questo errore grossolano dalla malizia de' Trappetari, che per mostrare di aver ben strette le Ulive, fanno vedere la pasta di quelle rimasta asciutta; e così, quel ch'è un effetto principale della paglia, lo attribuiscono alla forza delle pressure. Negli altri Paesi Olearj della Calabria usano la paglia nel solo caso, che le Ulive sono così marcite, che non sarebbe possibile stringerle nelle sporte, che usano i Calabresi, senza framischiarsi la paglia. In qualsivoglia maniera però che si adopera la paglia nello stringere le Ulive, sempre assorbirà porzione di Olio, e credo che il semplice raziocinio basta per mostrarlo.

E' facile l' imaginarsi, quale dev' essere la qualità dell' Olio, dopo quanto ho riferito intorno alla manifattura Olearia della Calabria. Il liquore già corrotto nelle Ulive, per essere marcite, riceve una maggio-

re

Digitized by Google

re alterazione dall'acqua bollente, che si adopera nella seconda pressura. La sporchizia che regna in que' trappeti, onde esalano un fetore, il quale sentesi da lontano, contribuisce ancora a rendere quell' Olio mal sano, difettoso, e puzzolente. Tralascio la maniera di trasportarlo in barili, o in otri puzzolenti, quella di conservarlo anche in vasi puzzolentissimi: In una parola la manifattura Olearia praticata nella Calabria è un complesso di errori, e cagiona un notabilissimo danno a' particolari, ed al publico; estraendosi dalle Ulive poc Olio, e quello che si estrae riuscendo di pessima qualità, e per conseguente di poco valore, sì per difetto degli ordigni Olearj, sì per il perniciosissimo abuso di lasciar riscaldare le Ulive, come per il modo di macinarle, di stringerle, di coglier l' Olio, di conservarlo, e di trasportarlo.

Digitized by Google

PARTE III.

Della nuova manifattura dell Olio introdotta nella Calabria.

CAP. I.

De' Trappeti detti a sangue introdotti nella Calabria.

I Trappeti alla Genovese nuovamente introdotti nel territorio di Seminara, ed in altri Paesi Olearj della Calabria, alcuni sono a sangue, ed altri ad acqua. Chiamano i Genovesi trappeto a sangue, quello in cui la mola, che macina le Ulive, vien girata da una bestia. Ed i trappeti ad acqua sono quelli, in cui la mola macina le Ulive, ricevendo il moto dell' acqua. I primi sono in maggior numero nel Genovesato, per esser facili ad eseguirsi, semplici, e di pochissimo di-

spen-

Digitized by Google

spendio. I secondi al contrario ancorchè più utili, sono in minor numero, sì per esser più dispendiosi, come anche, perchè non da per tutto si ritrova l' acqua sufficiente per far girare la mola.

Ora incominciando dalla descrizione del trappeto a sangue alla Genovese, vien questo composto da due machine principali; una che serve per macinare le Ulive, e l'altra per stringerle, e cavar l'Olio. La prima è situata in un piano di fabbrica circolare, che si alza due palmi circa da terra, e finisce a bocca di pozzo, che circonda una grossa pietra dura, che si chiama il giaccio, o la conca; su questa gira verticalmente una pietra per macinare le Ulive, che riceve il moto da una bestia. L' altra parte consiste in un torchio di legno, sotto del quale si stringono le Ulive colla forza di un argano, che sta dirimpetto al torchio.

La differenza che passa tra il trappeto Genovese, ed il Calabrese, è, che la conca di questo sulla quale gira la mola, è circondata da un piano inclinato, che si fa di fabbrica, o pure di tavole. La conca Genovese è rinchiusa in un piano circolare, che finisce a bocca di pozzo. La mola Calabrese non ha che cinque palmi di diametro, ma il taglio è sempre di un palmo e

mezzo.

Digitized by Google

mezzo. La mola Genovese si può fare di sei, fino a sette palmi di diametro (secondo riesce di trovare le pietre più grandi) ma non ha che tre a quattro dita di profilo, o sia di taglio.

Per accostar le Ulive sotto la mola Calabrese è necessario un' Uomo, il quale resta impiegato unicamente a quest' operazione. Nella mola Genovese vi basta un pezzo di legno chiamato la *mescia*, attaccato all' albore della mola, la quale *mescia* accosta, e scosta le Ulive con una regolarità meravigliosa, ricevendo il moto dalla stessa mola, nell' atto che le macina.

Fra il torchio Genovese, ed il Calabrese vi è poi una maggior differenza. Il Calabrese ha due viti laterali, e la forza compressiva si fa lateralmente. Il torchio Genovese ha una sola vite nel mezzo, e la forza compressiva e perpendicolare sulle Ulive. Il torchio Calabrese è largo sedeci palmi, e devesi situare staccato dal muro. Il torchio Genovese è largo solo palmi sette, e si può situare in qualunque angolo del muro. Per comprimere le Ulive sotto del torchio Calabrese bisogna stringere le viti laterali prima una, e poi l' altra, e sono necessarj cinque in sei Uomini. Per fare l' istessa operazione col torchio Genovese non si deve stringere che una sola vite perpendicolare, e vi basta un sol

Uomo

Uomo, il quale coll'ajuto dell'argano supera di molto la forza, che fanno sei Uomini stringendo le viti senz argano.

Questa differenza di meccanismo fra i due mentovati trappeti si comprenderà meglio riscontrando le figure de' Trappeti alla Genovese colla loro spiega, che si troverà nella fine di questa operetta (a). Sarà facile con tal direzione a qualunque Falegname di costruire un torchio alla Genovese, purchè abbia qualche nozione del disegno, e delle dimenzioni: e per riformare la circonferenza della conca, ed il taglio della mola, tutti i nostri Muratori, e Scalpellini saranno certamente capaci. Ma se alcuno non vorrà prendersi la pena di consultare i disegni, che io publico in questa operetta, potrà servirsi di quei Maestri Paesani, che hanno faticato sotto i Maestri Genovesi, o pure mandare qualche esperto Falegname in quei Paesi dove i nuovi trappeti sono già stabiliti, acciò vedendogli nella loro giusta proporzione, possa con maggior sicurezza eseguirne il disegno. In qualunque caso però, si avverta, che il legno per la vite, e ma-

caso

(a) *Si osservi la Tavola I. dove sta designato il torchio Calabrese, figura 4., ed il torchio Genovese fig. 3.*

Digitized by Google

drevite sia ben secco, perchè se si lavora verde, quando poi diverrà secco, le spire delle viti allargandosi, le confricazioni scambievoli si disordineranno, e la forza si rallenterà.

CAP. II.

De' trappeti ad acqua introdotti nella Calabria.

IN tutta la Calabria non vi erano prima della nuova introduzione, che da otto trappeti ad acqua, il meccanismo de' quali è l'istesso di quello de' trappeti a sangue, toltone che la mola non vien girata da una bestia, ma vien girata dall' acqua.

I trappeti ad acqua alla Genovese nuovamente introdotti nella Calabria sono differentissimi da quei pochi, che vi si trovano in Polistina, in Arena, ed in Mammola, tanto per ragion del torchio, quanto per le ruote, che a forza d'acqua girano la mola. Le ruote del trappeto ad acqua Calabrese sono orizontali, e le ruote del trappeto ad acqua alla Genovese sono tutte verticali. Questa differenza porta, che la ruota orizontale richiede maggior quantità d' acqua, e perciò è più facile

Digitized by Google

cile costruire un trappeto ad acqua alla Genovese.

Nella fine di questa opericciuola si trova il disegno del trappeto ad acqua alla Genovese, per dare un' idea del suo meccanismo (a). Ma io temo, che per moltissimi riesce inutile ogni minuta descrizione, perchè son sicuro, che pochi la comprenderanno sulla carta, essendo le Provincie, e specialmente la Calabria prive di Artefici, che potrebbero comprendere il disegno, e farlo eseguire.

In Seminara si trovano già stabiliti tre Trappeti ad acqua alla Genovese, e similmente si sono anche introdotti in Sinopoli, in Roccella, ed in Squillace: cosichè spero vedergli fra poco moltiplicati in tutti gli altri Paesi Olearj della Provincia. Egli è ben vero, che la spesa per costruirgli è assai maggiore di quella di un trappeto a sangue, la quale importa molto poco; ma la spesa sarà di gran lunga compensata dall' utile; ed in tutti i Paesi Olearj della Calabria vi sono (oltre de' Baroni) ricchi particolari, che da loro soli, o facendo società con altri, possono facilmente avanzarla.

Riguardo al sito, si potrebbero stabilire i trappeti ad acqua alla Genovese anche ne' luoghi dove sono già

O situati

(a) *Si osservi la Tavola II.*

Digitized by Google

ſituati i molini a grano, col riformargli alla Genoveſe, perchè così una ſola ruota potrà dare il moto nell' iſteſſo tempo alla mola per macinare le Ulive, ed alle mole per macinare il Grano.

L' utile di queſti trappeti è chiaro: la maggior difficoltà, che s'incontra nell'eſeguir bene la nuova manifattura Olearia conſiſte nella macinatura delle Ulive. Queſte quanto più ſon freſche, e colte ne' primi meſi della raccolta, altretanto ſon dure, e reſiſtenti ſotto la mola, e ſotto il torchio, onde per ben macinarle nel trappeto a ſangue non ſe ne può mettere che quattro tomola e mezzo al più, perchè le forze della beſtia non poſſono ſuperar la reſiſtenza d'una maggior quantità. Per lo contrario ſotto la mola girata dall'acqua, la macinatura delle Ulive è ſempre doppia di quella, che ſi mette ſotto la mola girata da una beſtia; e quando l' acqua è in grande abbondanza, ſi può triplicare, ed anche quadruplicare la macinatura, e ciò non oſtante è tale la forza dell' acqua, che la mola può ſuperare la reſiſtenza di sì gran quantità d' Ulive, forſe nell' ugual tempo, che la mola girata dalla beſtia ſupera la reſiſtenza di una ſola macinatura di Ulive, le quali reſtano così perfettamente macinate, che ſe nel trappeto a ſangue biſogna macinarle per tre volte, e per tre volte

ſtrin-

Digitized by Google

ſtringerle, nel trappeto ad acqua baſtano due ſole di queſte operazioni.

Un tal vantaggio porta, che ogni mola girata dall' acqua può ſervire a due torchi, a tre, fino a quattro, ſecondo la quantità delle Ulive, che la mola può macinare relativamente alla quantità, ed alla forza dell' acqua. La regola ſicura ſi è, che nel trappeto ad acqua alla Genoveſe ſi devono duplicare i torchj a proporzione, che ſotto la mola ſi duplica la macinatura: p. e. nel trappeto a ſangue, come diſſi, la macinatura è di quattro tomola e mezzo di Ulive freſche, ed un'Uomo ſolo le può ſtringer bene ſotto di un torchio. Quando le Ulive ſon macinate con la forza dell' acqua, la macinatura per lo meno è doppia, e vi vogliono due torchi, e due Uomini. Che ſe poi l' abbondanza dell' acqua è tale, che ſotto la mola ſi può triplicare, e fino a quadruplicare la macinatura, allora biſogna anche triplicare, e quadruplicare i torchj, e gli Uomini, e quando il trappeto lavora continuamente giorno e notte, ogni torchio richiede due Uomini, affinchè nello ſpazio di ventiquattro ore poteſſero a vicenda ripoſarſi e dormire.

Da tutto queſto ne riſulta, che il trappeto ad acqua alla Genoveſe corriſponde nella manifattura

Digitized by Google

dell' Olio a tanti trappeti a ſangue alla Genoveſe, a quanti torchi le mole ad acqua poſſono ſupplire. Così ſe la perfezione della noſtra manifattura Olearia dipende aſſolutamente dalla moltiplicazione de' trappeti, ognun vede quanto ſia utile introdurre queſti ad acqua, ciaſcun de' quali, ſe l' acqua ſarà in tal ſufficienza, per poter nell' iſteſſo tempo quadruplicare la macinatura, equivalerà beniſſimo ad otto trappeti a ſangue.

La macinatura con la mola ad acqua ſi fa coll' iſteſſo meccaniſmo della meſcia, come ne' trappeti a ſangue, e la ſola differenza conſiſte nel taglio della mola, che in quella girata dall' acqua è quattro volte più larga di quella girata dalla beſtia, a motivo che la forza dell' acqua ſupera la reſiſtenza di una maggior quantità d' Ulive, che la meſcia accoſta ſotto della mola.

La preſſura poi delle Ulive ſi fa nel trappeto ad acqua della ſteſſa maniera, che nel trappeto a ſangue; perchè non oſtante che l' acqua macina aſſai maggior quantità d' Ulive, che la beſtia, pure ſotto del torchio biſogna ſempre metterne l' iſteſſa quantità, e l' iſteſſo numero di ſporte, che nel trappeto a ſangue, altrimenti la preſſura reſtarebbe imperfetta. Riducesi adunque l' utilità del trappeto ad acqua nel

ri-

Digitized by Google

risparmio delle bestie, nel poter macinare coll' istessa velocità e forza, giorno, e notte, e nel macinare così bene l' Ulive, che due macinature a forza d' acqua equivagliano a tre macinature colla forza della bestia.

Questi vantaggi sono considerabilissimi per i particolari, e per lo Stato in generale. Vi potrebb essere in alcuni luoghi tale abbondanza d' acqua, che può dare il moto a due mole nell' istesso tempo, e con tal forza, e velocità, che queste potranno in 24. ore macinar tal quantità di Ulive, che appena sedici bestie basterebbero a macinarle in detto spazio di tempo. Di più quando i venti gagliardi fanno cadere una gran quantità d' Ulive, i trappeti ad acqua sono d' un' utile grandissimo, per riparare il danno, che la gran quantità d' Ulive, che si accumula ne' trappeti a sangue, cagiona. Di fatto se nella raccolta dell' anno 1771. non vi fossero stati in Seminara tre trappeti ad acqua alla Genovese, che lavoravano giorno e notte senza rilascio, e che in 24. ore macinavano perfettamente più quantità d' Ulive, non che ne avrebbero potuto macinare dodeci trappeti a sangue in detto spazio di tempo, si sarebbe risentito in quel Paese maggiormente il gravissimo danno, caggionato dall' esser cadute le Ulive rose dal Verme tutte ad un colpo.

Sono

Digitized by Google

Sono adunque del maggior utile, ed economía i trappeti ad acqua alla Genovese, e conviene introdurgli, e moltiplicargli in tutti i Paesi Olearj della Calabria, dove si trova tant'acqua, che basti a macinare il Grano, perchè l' istessa quantità d' acqua, ed anche meno, basterà per macinare le Ulive.

Non solamente per mezzo de' trappeti ad acqua si rimedierà più facilmente a' danni gravissimi, che la nostra manifattura Olearia risente in ogni raccolta, a motivo del poco numero de' trappeti; ma in tutti quelli ad acqua costrutti alla Genovese si potranno stabilire i lavatori per lavare il Nocciolo delle Ulive, quale operazione dicesi *la lavatura*; industria assolutamente ignota nella Calabria, ed in tutto il Regno; della quale ne darò relazione alla fine di questa istruzione.

CAP.

Digitized by Google

C. A P. III.

De' vantaggi che porta nella Calabria la nuova manifattura dell' Olio.

TRe vantaggi decisi porta la nuova manifattura Olearia introdotta nella Calabria, sopra l' antica colà usata. Il primo riguarda il risparmio delle Persone, che s' impiegano a spremere le Ulive. Il secondo la maggior quantità d' Olio, che se ne ricava. Ed il terzo, la miglior qualità di sì prezioso liquore. Parliamo in questo capo del primo vantaggio.

Il risparmio delle Persone nella nuova manifattura è già stato giuridicamente mostrato coll' esperienze sopracitate fatte per ordine del Sovrano. Se due Uomini colla nuova manifattura nell' istesso spazio di tempo spremono l'uguale quantità d'Ulive, che sei Uomini possono spremere nell' antica manifattura, vi è già il duecento per cento di risparmio.

Risultano da questo risparmio conseguenze utilissime per la manifattura Olearia della Calabria, e forse di tutto il Regno; ed eccone la ragione. Siccome l'antica manifattura riguardo al numero delle Persone, in oggi è varia ne' Paesi Olearj della Calabria, sebbene

Digitized by Google

bene gli ſtromenti Oleaj ſieno generalmente ſimili, così adottandoſi la nuova manifattura introdotta, queſta diverrà da per tutto uniforme.

Un Uomo ſolo eſeguendo le faciliſſime regole più ſopra deſcritte, potrà in un nuovo trappeto a ſangue ſpremere in un giorno 18. tomola d' Ulive freſche, ed in un nuovo trappeto ad acqua ſino a 27. Onde quelli ſteſſi Uomini, che in oggi ſi applicano all'antica rovinoſa manifattura, ſaranno più che baſtevoli ad eſeguire la nuova.

Che ſia così, ſerva per eſempio l' uſo de' trappeti di Seminara. In quel Paeſe vi ſono 18. trappeti antichi a ſangue, in ciaſcuno de' quali vi ſono ſei Uomini applicati a ſpremer l' Ulive. La quantità che ne ſpremono in un giorno arriva ſino a 70. tomola. Or queſti ſei Uomini ſe averanno ſei torchi alla Genoveſe (a), ed eſeguiranno le regole della nuova manifat-

(a) *Sono così vaſti gli antichi trappeti, che in ciaſcuno di eſſi ſi poſſono mettere quattro, o ſei torchi alla Genoveſe, e così ogni antico trappeto commutarlo in quattro e ſei delli nuovi introdotti. Se i Padroni de' ſuddetti trappeti antichi eſeguiranno queſta faciliſſima, e poco diſpendioſa*

Digitized by Google

fattura, potranno benissimo a ragione di 18. tomola per uno spremere 108. tomola d'Ulive fresche, senza impiegar più tempo, anzi con minor fatica di quella, che fanno gl' istessi sei Uomini spremendo le 70. tomola d' Ulive riscaldate. Se adunque nel territorio di Seminara 18. trappeti antichi richiedono in oggi assolutamente 108. Uomini, e questi non possono (sebbene rovinosamente) spremere al più che 1260. tomola d'Ulive riscaldate, ne sieguirà, che quest' istessi 108. Uomini eseguendo la nuova manifattura, spremeranno in un giorno 1944. tomola d' Ulive fresche, e col maggior utile per la Nazione. Sarà poi maggiore il risparmio se porzione di questi 108. Uomini si applicheranno ne' nuovi trappeti ad acqua: allora ogni Uomo in vece di 18. tomola ne spremerà fino a 27., e così risulterà sempre maggiore il vantaggio in quel Pae-

diosa riforma, riconosceranno quanto sarà più utile il fare eseguire la nuova manifattura a quegli stessi Uomini, ch'eseguiscono l' antica, non solamente perchè le istesse braccia spremeranno una maggior quantità d' Ulive, ma perchè ricavandone maggior quantità d' Olio, il primo vantaggio sarà de' suddetti Padroni, ciascuno de' quali è proprietario di Ulive.

Digitized by Google

e, riguardo al risparmio degli Uomini.

Ma cosa diremo poi del risparmio, che ne risulterà mercè la nuova manifattura negli altri Paesi Olearj della Calabria? sarà in ciascuno di essi tanto più considerabile il vantaggio, quanto l'antica manifattura Olearia, che vi si prattica, richiede più Uomini relativamente all'antica pratticata in Seminara. Ed ecco come la nuova manifattura sarà per tutti i Paesi Olearj della Calabria di un risparmio considerabile di Uomini relativamente all'antica manifattura: vantaggio, che abilita tutti i Paesi della sudetta Provincia (e forse del Regno) a moltiplicare i nuovi trappeti, ed eseguir generalmente la nuova utilissima manifattura, senza timore di togliere nemmeno un Uomo agli altri lavori Campestri; anzi in molti Paesi Olearj risulterà tale risparmio relativo, che non solamente si eseguiranno le regole della nuova manifattura coll'istesso numero di Persone, che si applicano all'antica; ma a porzione, alcune di esse, potendo divenir superflue, si potranno applicare ad altri oggetti interessantissimi dell'economia Campestre, che tanto soffrono nella Staggione, che le Persone sono applicate a spremer le Ulive (a).

CAP.

(a) *Il Signor D. Alesandro Persico nella sua prima relazione*

CAP. IV.

Necessità che vi è d' introdurre generalmente i Trappeti alla Genovese.

POtendosi moltiplicare i Trappeti alla Genovese in un numero proporzionato alla quantità delle Ulive, si toglieranno gl' inconvenienti, che nella manifattura ordinaria sogliono nascere per la sproporzione, che vi è tra 'l numero de' trappeti, e la quantità delle Ulive; adunque è un' oggetto interessante per l' economia della Provincia, e del Regno, che ta' Trappeti generalmente s'introducano. Quanto riesce dispendiosa, e complicata la costruzione di un Trappeto a sangue Calabrese, altretanto con poca spesa, e con maggior facilità si può costruire un Trappeto a sangue alla Genovese. Dove le pietre per macinare le Ulive si trovano ad una mediocre

lazione fatta alla Maestà del Sovrano nel 1769. ha rilevato di quale importanza sarà per la Calabria il risparmio degli Uomini nella manifattura dell' Olio per riguardo agli altri oggetti Campestri, e specialmente per la ricchissima industria delle Sete, la quale soffre quando vi è raccolta di Ulive.

Digitized by Google

distanza, e dove il legname per costruzione abbonda, gli ordigni tutti non possono costare, che circa sessanta ducati; ma se mai le circostanze suddette non sono così favorevoli, la spesa degli ordigni non può mai oltrepassare gli ottanta ducati all' incirca. Riguardo poi al luogo per situargli, qualunque Terrapieno di una mediocre grandezza è a proposito; ed io credo che pochi saranno i proprietarj d' Ulive, i quali nella loro propria casa dove abitano, o in quella di Campagna, non averanno un sito adattato per stabilire un trappeto alla Genovese, che richiede così poco spazio.

Da questo vantaggio economico ne devono risultare le più utili conseguenze per la nostra manifattura Olearia in generale. Nello stato attuale il principale ostacolo per migliorare la manifattura deriva dalla gran sproporzione che vi è fra il numero de' trappeti, e la gran quantità delle Ulive. Ed io già ho notato quanto si rende difficile, e dispendiosa la costruzione d' un trappeto Calabrese. Tutti questi ostacoli saranno superati coll' imitare i trappeti a sangue alla Genovese, così semplici, forti (a), poco dispendiosi, e che richiedono

(a) *I Trappeti alla Calabrese hanno bisogno quasi in ogni*

dono poco spazio per situargli.

Senza di un mezzo così facile io disperererei della moltiplicazion de' trappeti, e per conseguenza della migliorazione della pessima manifattura Olearia. Perchè se i Proprietarj delle Ulive non averanno un mezzo facile, e poco dispendioso, come di costruire un numero proporzionato di trappeti alla quantità delle Ulive che hanno a stringere, non sarà mai possibile macinare, e stringere le Ulive fresche tante volte, quanto è necessario per far che caccino fuori tutto l Olio, e della miglior qualità, senza di che tutte le cognizioni, tutte le buone regole che io darò per la perfetta manifattura dell Olio, non si potranno mai generalmente eseguire.

Che sia così, basta sapere qual quantità d'Ulive, può macinare in un giorno una bestia, per macinarle perfettamente: e qual quantità in un giorno se ne può stringere sotto d' un torchio, affinchè restassero le Ulive perfettamente spremute. I Genovesi ammaestrati da

---

ogni anno di rifazione, perchè sempre accade o che si rompano le viti, o che si scomponga qualche altra cosa, e ciò perchè sono senza proporzione, e mal fatti: quelli alla Genovese sono poi così forti, che durano quasi cento anni senza bisogno di rifazione alcuna.

Digitized by Google

da una lunga esperienza, calcolano, che una bestia può macinare in un giorno diciotto in ventiquattro tomola d' Ulive misura di Napoli, col replicare però in tre varie riprese la macinatura: e che sotto d' un torchio in un giorno non si può stringere colla maggior forza, che la suddetta quantità d' Ulive, col replicare anche in tre varie riprese la pressura. Se adunque con una sola bestia, e con un sol torchio se ne macinerà, e se ne stringerà più della suddetta quantità in un giorno, è segno che le Ulive sono state macinate, e strette alla rinfusa, e per conseguenza non hanno potuto rendere tutto quell' Olio, che con una perfetta macinatura, e pressura averebbero reso. Di più senza del numero proporzionato de' trappeti ne risulterà sempre (come arriva al presente in tutti i Paesi Olearj della Calabria) che in ogni trappeto si affollerà una tal quantità d' Ulive, che non solamente sarà impossibile di lavorarle fresche, replicando le macinature, e pressure necessarie, ma dovrassi aspettar così lungo tempo prima di stringerle, che se ne perderà sempre una prodigiosa quantità, per cagion che divengono alle volte così marcite, che non rende più conto di macinarle.

Or se tutti questi svantaggi, e tutte queste consi-

de-

Digitized by Google

derabilissime perdite non si potranno mai togliere senza moltiplicare i trappeti nel numero proporzionato alla quantità delle Ulive che hanno a stringere, domando, qual mezzo più facile si può progettare a' Nazionali, che l' imitazione generale de' trappeti a sangue alla Genovese nella Calabria già introdotti? La loro semplicità, il poco sito che richiedono, ed il poco dispendio nel costruirgli, devono abilitare i Proprietarj d' Ulive ad imitargli, e moltiplicargli. Allora potendosi divider le Ulive in varj trappeti, non vi sarà più la fatale necessità di lasciarle marcire. La manifattura sarà regolare, le operazioni della macinatura, e pressura si replicheranno col tempo dovuto: l' Olio uscirà tutto dalle Ulive, senza perdersi miseramente suaporandosi colla corruzione, e col fuoco. La qualità del liquore riuscirà eccellente, e la maggior parte del nostro Olio potrà vendersi del pari, che gli Olj della Provenza, del Genovesato, e del Lucchese. Tutti questi utili considerabilissimi possono aversi solamente dalla moltiplicazione de' trappeti alla Genovese, il primo vantaggio de' quali consiste, come dissi, nell'economia della spesa per costruirgli, e nel potergli in picciol sito stabilire. Passiamo agli altri vantaggi, che riguardano la manifattura.

CAP.

Digitized by Google

CAP. V.

Del vantaggio che si ricava colla nuova manifattura per la maggior quantità d' Olio.

IL più rimarchevole tra tutti i vantaggi, che apporta la nuova manifattura, è senza dubbio la maggior quantità d' Olio che ricavasi dalle Ulive, macinandole, e spremendole cogli ordigni alla Genovese. Questo vantaggio è anche dimostrato colle citate esperienze giuridiche di una maniera, che deve richiamar l' attenzione di tutti coloro, che hanno interesse a questa ricchissima industria; poichè si tratta, che sopra sole dodeci tomola d' Ulive vi è stato il considerabilissimo aumento di cinquantatre libre, e tre oncie di Olio, che la nuova manifettura ha guadagnato sull' antica, come costa dalle suddette esperienze (*a*).

Ma

(a) *Come più sopra osservai, le citate esperienze furono fatte dividendosi ventiquattro tomola di Ulive marcite, dodeci de' quali si sono spremute secondo le regole dell' antica manifattura, e dodeci secondo quelle della nuova, e l' aumento che portò quest' ultima è stato di un cafiso e mezzo, o sia di cinquan-*

Digitized by Google

Ma se per avventura queste non si fossero fatte nella maniera più solenne, e giuridica, e non bastarebbe il solo buon senso per mostrare, che colla nuova manifattura si deve ricavar maggior quantità d' Olio, sarebbe sufficiente solo riflettere, che secondo le regole dell' antica manifattura le Ulive prima devono riscaldarsi, e poi mettersi a stringere. Or io mostrai colle più evidenti ragioni fisiche, coll' esempio presente di tre industriosissime Nazioni (a), e coll' esperienze fatte da mio Padre, che lasciandosi riscaldare le Ulive, come usano i Calabresi, devesi necessariamente perdere una gran quantità d' Olio, per cagion sola del suddetto riscaldamento; onde se la nuova manifattura insegna per principal regola di

Q strin-

quantacinque libre e tre oncie di Olio; ma quanto sarebbe stato maggiore questo per altro considerabilissimo aumento, se l' esperienze suddette fossero state fatte colle Ulive fresche, in confronto delle riscaldate?

(a) *Chi è vago di vedere questa verità confermata coll' autorità degli antichi, potrà leggere Catone* de re rustica cap. LXIV., *Columella* de re rustica cap. XII., *Palladio* lib. XII. tit. XVII.

Digitized by Google

stringer le Ulive fresche, ne siegue che viene a salvarsi tutto quell'Olio, che si perde inutilmente nel tempo, che le Ulive si riscaldano. Di più nell' antica manifattura per motivo degl' imperfettissimi stromenti Olearj, le Ulive ancorchè marcite restano sempre imperfettamente macinate, e strette; quando per lo contrario, nella nuova manifattura le Ulive restano macinate, e strette colla maggior perfezione; cosicchè aggiungendosi per ultimo la *lavatura* del Nocciolo, non si perderà menoma particella Oleosa, di quelle, che l'Uliva porta dall'Albero.

Ne risulta da tutto ciò, che l' aumento dell' Olio che porta la nuova manifattura, dev' esser un oggetto considerabile per le finanze Reali, per l' arrendamenro dell' Olio, e per tutti i Proprietarj di Ulive. Nel solo territorio di Seminara, che produce da duecentomila tomola di Ulive all' incirca, vi farà un' aumento di venti in ventiduemila cafisi di Olio, come si è dimostrato coll'esperienze pubbliche, ordinate dal Sovrano, e da quelle private fatte da mio Padre. Con questo calcolo il più ristretto, ma esatto, e contestato, che io fo sopra le Ulive di un sol territorio della Calabria, è facile il figurarsi qual prodigiosa quantità di Olio verrà a guadagnar la medesima, introducendosi

gene-

Digitized by Google

generalmente ne' suoi Paesi Olearj la nuova manifattura (a).

A' vantaggi finora esposti della nuova manifattura se ne aggiunga un' altro, non meno considerabile ed interessante, m'assolutamente ignoto nella Calabria. Consiste questo nel ricavar dall' istesse Ulive con minor spesa, ed in maggiore abbondanza un' Olio della più

 fo-

(a) *L' aumento di Olio, che porta la nuova manifattura nel territorio di Seminara è facile calcolarlo, perchè si sà la quantità di Ulive, che quel territorio produce. Per gli altri Paesi Olearj sarà anche facile presso a poco fare l' istesso calcolo, appurando la quantità di Ulive che producono, ma bisogna in ciascuno di essi calcolare tanto maggiore il suddetto aumento, quanto l' antica manifattura è relativamente più inferiore alla nuova, facendo un calcolo, che se non sarà esatto, non sbaglierà però di molto. La Calabria nelle buone raccolte deve produrre più di centocinquantamila macinature di Ulive, ciascheduna di nove tomola, onde se per ognuna di esse la nuova manifattura deve portare generalmente l' aumento almeno di un cafiso d' Olio, la Calabria verrà a guadagnare duecentocinquantamila cafisi. Qual guadagno prodigioso per tutta la Nazione anche restringendolo alla metà?*

Digitized by Google

ſopraſina qualità. Egli è certo, che la peſſima qualità del noſtr' Olio non deriva d' altra cagione, che dall' antica peſſima maniera di eſtrarlo. Da tutte le maniere di Ulive ſi potrà ricavare un' Olio mangiabile, quante volte ſi ſpremeranno colle regole della nuova manifattura più ſopra deſcritta, e che le Ulive non ſaranno nè guaſte, nè roſe dal Verme. I gradi però della perfezione dell' Olio non poſſono eſſere tutti uguali, ma ſaranno in ragione della qualità del Terreno, della ſpoſizione dell'Uliveto, della maniera delle Ulive, e del tempo, e modo come ſaranno raccolte. Io parlerò più appreſſo ſopra queſto ſoggetto. Ora paſſo a deſcrivere la maniera come deveſi eſeguire la nuova manifattura.

C A P. VI.

Regole per eſeguire la nuova manifattura dell' Olio alla Genoveſe.

DOpo aver data un' idea del meccaniſmo de' trappeti alla Genoveſe, e della loro maggior utilità, relativamente a quelli della Calabria, è tempo finalmente di dar le iſtruzioni prattiche, come ſi debba eſeguire

la

Digitized by Google

la nuova manifattura Olearia nelli suddetti nuovi trappeti. La prima regola si è, di macinare, e stringere le Ulive a misura che vengono dall' Oliveto, senza lasciarle mai riscaldare. Si possono solamente lasciare ne' primi mesi della raccolta per due, o tre giorni al più spase sul solare, senza che patissero; ma passato detto spazio di tempo, se non si stringono subito è certo che incominciano sensibilmente a riscaldarsi, e sensibilmente si vanno accrescendo in esse quegli effetti perniciosi della fermentazione, che io più sopra diffusamente ho notato. Lasciando le Ulive sul solare si avverta di non ammontarle, che all' altezza di due dita al più: che il solare sia ventilato, acciò l' aere s' insinui liberamente, e che si chiudano le finestre dalla parte del Sole. Tutte queste diligenze si devono osservare, quando per necessità si tarda per qualche giorno a stringer le Ulive. Senza necessità, la regola migliore secondo il precetto degli antichi, e le più esatte osservazioni moderne si è, di stringerle subito venute dall' Uliveto.

Passato Decembre, ed a misura che la stagione si avanza, bisogna esser diligente a stringere più presto che sarà possibile le Ulive, perchè siccome nelle Ulive dopo il suddetto mese si accresce la morchia, così quanto più

Digitized by Google

più si tarda a stringerle, altretanto cresce la corruzione, e l' evaporazione dell' Olio (a). Se le Ulive saranno colte nel gran freddo, o quando vi sia la gelata, allora si possono trattenere anche quattro giorni senza patire, anzi conviene in tal caso far passar tal spazio di tempo prima di stringerle, perchè il freddo forte congela le particelle Oleose, e le indurisce (b).

Nel

(a) *Columella nel duodecimo libro* de re rustica cap. 50. *ci dà questo precetto*: Post mensem Decembrem circa Kalendas Januarias, eadem ratione qua superius distringenda erit Olea, & statim exprimenda. Nam si reposita in tabulatum fuerit, celeriter concalescere, quoniam hyemalibus pluviis amurcæ plus concipit, quæ est contraria huic rei.

(b) *Catone ci dà questo precetto*: Si gelicidia erunt, cum Oleam coges, triduum, aut quatriduum post Oleum facito. *In Aix di Provenza quando vi è la gelata, dopo colte le Ulive, per due, e tre giorni le lasciano un poco ammontate prima di stringerle. Sono però attentissimi quei Popoli nell' esaminare, che la tardanza non riscaldi le Ulive, ed appena si avvedono, che ci vuol poco tempo, che incomincino a riscaldarsi, subito per impedirne il pernicioso es-*

Digitized by Google

Nel Trappeto a ſangue la nuova manifattura dell' Olio ſi eſeguiſce in queſto modo. Se il Trappeto lavora ſolamente le Ulive del Padrone del Trappeto, ſi fa nel ſolare della camera, o mezzanino, che vi ſarà ſopra del Trappeto, un buco perpendicolare sulla mola, con un canale di legno, per mezzo del quale l'Uomo fa cadere nella conca la ſolita macinatura dell 'Ulive, miſurandola prima in un ceſto ſcandagliato a miſura: ed anche ſi miſurano le Ulive nell' iſteſſo modo nel metterle nella conca, non oſtante, che non vi foſſe il ſolare, o che le Ulive foſſero di altri Padroni. Perch' è neceſſario, che nella conca non ſi metteſſero più che quattro tomola e mezzo di Ulive freſche di noſtra miſura, che compongono (come diſſi) la giuſta macinatura, che deve entrare nella conca del trappeto a ſangue.

Appena l'Uomo a vuotato nella conca la ſuddetta macinatura, la beſtia incomincia ſubito a girar la mo-

la,

---

effetto le ſtringono. Nella Calabria rare volte arriverà, che per cagion della gelata ſi devono laſciar le Ulive tre, o quattro giorni sul ſolare prima di ſtringerle, toltone in qualche Paeſe Oleario di Montagna, dove potrà arrivare un tale accidente, e ſarà neceſſario l'avvertimento, che io ſcrivo.

Digitized by Google

la, che frange le Ulive, a misura che la *mescia* regolarmente gliele accosta sotto, finchè tutte restino perfettamente macinate.

I Genovesi ordinariamente servonsi di un Bue per macinare le Ulive: ma quando il trappeto lavora giorno, e notte, allora ne impiegano due per ogni mola, acciò vicendevolmente si dessero fra loro la muta. Il Bue nell'atto che macina, tiene gli occhi bandati, con una benda fatta di paglia, o pure di tela, acciò non vedendo, patisse meno nel girare la mola: e la girasse con un passo continuato, e regolare, e l' istessa diligenza si deve usare, facendo macinar le Ulive d'altre bestie, per l' istessa ragione, che si usa col Bue.

Nella Calabria giammai s' impiegano Buoi per macinare le Ulive, ma io son sicuro, che sarebbe più economico impiegar questi tali Animali, non che Mule, o Cavalli, come usano al presente i Calabresi. Il Bue ancorchè di un passo più tardo degli suddetti Animali, è però più forte, e perciò supera più facilmente la resistenza della mola, e delle Ulive. Costa meno a mantenerlo, serve nel Trappeto in quella Staggione, che poco può servire alla Campagna, ed alla fine della raccolta delle Ulive si può ingrassare per venderlo al macello, se non sarà buono per rimandarlo a lavo-

rar

Digitized by Google

rar la terra. Questi sono i vantaggi, che hanno indotto i Genovesi a preferire il Bue a tutti gli altri Animali, per macinare le Ulive, nè io dubito che gl' istessi ne proveranno i Calabresi (a), adottando l' istesso metodo de' Genovesi.

Il tempo che la bestia impiega per macinare le Ulive fresche, è relativo alla maggiore, o minore durezza delle medesime, secondo la di lor qualità, e la Staggione in cui si raccolgono; come anche al peso, ed equilibrio della mola unitamente alle forze della bestia che la gira. Ordinariamente la bestia impiega nella prima macinatura lo spazio d' un'ora, e qualche volta d'un'ora e un quarto. L' Uomo in questo frattanto, mentre aggiusta le sporte, lava i secchi, e fa qualche altra simile operazione appartenente al lavoro delle Ulive. Subito che le vede macinate, scioglie la bestia per darle a mangiare, leva colla pala le Ulive macinate dalla conca; le mette in una mezza botte, che sta vicina alla mola, e ne riempie le sporte al numero di

 otto,

(a) *I Bui della Calabria sono selvaggi, perchè non sono avvezzi nelle stalle, ma è molto facile domargli per uso de' Trappeti.*

Digitized by Google

otto, o dieci (a). Quindi rilega la bestia al raggio dell'Albero della mola, mette la seconda macinatura delle Ulive nella conca, dà segno alla bestia con un colpo di verga, o con la voce di girar la mola, ed egli subito mette sotto al torchio le sporte già riempite, ed incomincia a stringerle. Sul principio adopera la stanga senza l' argano, ora mettendola in un buco della vite, ed ora in un' altro, stringendola a forza di braccia: e quando si vede, che il castello delle sporte è a livello (o come dicono i Genovesi, che le sporte son caricate) allora richiedendosi una forza maggiore, attacca la punta della stanga alla corda, che sta intorcigliata all' argano, ed incomincia a stringer la vite, anche passando a varie riprese la stanga in tutti li quattro buchi della medesima vite.

L'Olio cola in un secchio politissimo, che sta sotto al torchio per riceverlo; ma per dargli tempo ad uscir fuori senze soffocarsi nelle sporte, bisogna stringer la

(a) *Le sporte fatte alla Genovese sono assai migliori di quelle, che usavano i Calabresi, ed anche durano assai più di tempo: quando la nuova manifattura si renderà più generale allora quegl' istessi, che fanno le sporte Paesane, potranno facilmente farle come le Genovesi.*

Digitized by Google

la vite per intervalli, cioè, dare una ſtretta con l'argano, e quando la vite non girà più, l'Uomo ſi ferma per dar tempo che l'Olio coli, e dopo alcuni minuti ritorna di bel nuovo a far l'iſteſſa operazione, che replica tante volte, finchè ſi avvede, che dalle ſporte non ſcaturiſce più Olio. Allora è inutile ſtringer di più, perchè ſuperata la reſiſtenza delle Ulive, la forza dell'argano ſi farà sull'iſteſſo torchio, o sul muro, a cui quello ſta appoggiato.

Nel tempo che l'Uomo ſtringe la prima macinatura, la beſtia macina la ſeconda: e quando l'Uomo ha finito di ſtringer la prima (il che arriva in meno di tempo, che la beſtia impiega a macinar la ſeconda) leva da ſotto il torchio le ſporte, o come dicono, le ſcarica, lo che fa girando la vite al contrario. Scioglie la beſtia per darle di nuovo a mangiare, e leva dalla conca la ſeconda macinatura per metterla nella mezza botte come la prima volta, e ne riempe le ſporte dopo aver vuotata nella conca la paſta della prima macinatura già ſtretta: rimette la beſtia al lavoro, e ſi mette a ſtringere la ſeconda macinatura nell'iſteſſo modo che la prima.

Fra queſto mentre la beſtia rimacina la prima macinatura, e l'Uomo terminato che ha di ſtringere la

Digitized by Google

ſeconda volta la prima, poi ſtringe egualmente per la ſeconda volta la ſeconda macinatura. Così le Ulive reſtano due volte ſtrette a freddo, o ſia ſenza che ſi adoperi acqua calda in queſte due prime operazioni, ma ſolamente dopo che le Ulive freſche ſono macinate, e ſtrette la prima volta, ſe quando ſi rimettono a macinare, ſi vede che la paſta è troppo ſecca, ſi bagna di acqua freſca, e limpida, in atto che ſi rimacina (*a*).

L' Olio che ſcatoriſce dalle Ulive freſche ſpremute per due volte nel modo come di ſopra, è quello che chiamaſi Olio fino, perchè ricavato dalle Ulive freſche ſenz' acqua calda, e colla maggior politezza in tutte le ſopraddette due operazioni. Queſt' Olio ſubito eſtratto ſembra torbido, perchè meſcolato con tutte quelle parti eterogenee, alle quali trovaſi incorporato nelle Ulive, e che nella preſſura ſcatoriſcono confuſe coll' Olio.

Se

(a) *Se qualche volta per eſſer troppo dure le Ulive ſghizza fuori delle ſporte qualche poco di paſta nell' atto che ſi ſtringono, ſi raccoglia, e ſi metta nelle iſteſſe ſporte, o pure nella conca di qualunque maniera per queſto accidente non vi ſarà mai sfrido alcuno.*

Digitized by Google

Se le Ulive sono del Padrone del Trappeto un Uomo solo in un giorno (a) può macinare, e stringere ventisette tomola d'Ulive fresche, o sia sei strette a sangue, clascuna di quattro tomola e mezzo l'una, e da queste due prime pressure (come dissi) ricaverà l'Olio fino. Quindi dopo tre giorni si replica la macinatura, e la pressura delle medesime Ulive già premute, macinandole però una sola volta, ed una sola volta spremendole (b). In

(a) *Il Genovese si mette al lavoro tre ore prime del giorno, e termina verso le 24. ore. I Calabresi non sono meno diligenti, e laboriosi de' Genovesi, ma per mancanza di ordigni, e d' intelligenza faticano assai, ma sempre male, e con poco utile. L'Abbate Genovese d' immortal memoria avea ben ragione di dire*: Io non crederò mai che manchi l'ingegno. Chi si può persuadere, che i climi temperati generino de' cervelli più grossolani che i gelati? neppure che manchi la voglia di faticare. Non ci è Paese in Europa, dove più si fatichi, e certe volte si stenti quanto nelle due Sicilie. Dunque bisogna conchiudere, che manchi il coraggio, e che si fatichi male.

(b) *Questo tempo serve a riscaldare la pasta delle Ulive*

Digitized by Google

In questa terza pressura non si ha in vista più la qualità dell'Olio, ma solamente la quantità, essendo di già la pasta delle Ulive spogliata nelle due prime pressure da quelle particelle Oleose fine, che compongono un liquore prezioso, e non resta nella pasta suddetta, che la parte più crassa, e riscaldata dell' Olio, onde nella terza pressura non si può avere altra mira, che di ricavar la maggior quantità di Olio, ma di qualità inferiore: si adopra perciò l' acqua bollente, mezzo facilissimo per far uscire l' Olio dalla pasta delle Ulive, sebbene accresca vieppiù la cattiva qualità del liquore (a).

L'Olio di questa terza pressura estratto coll'acqua calda non si deve mai mescolare con quello delle due prime pressure estratto a freddo; ma si deve metter in vasi separati, perchè nel commercio non si può vendere giammai per Olio fino, ma solamente per comune man-

---

ve già, due volte spremute, e con questa specie di fermentazione l' Olio della terza pressura uscirà più facilmente.

(a) *L' acqua calda, ed il fuoco sono capaci subito ad alterare le più soprafine qualità dell' Olio, chi vuol fare Olio fino, bisogna che si guardi scrupulosamente dal fuoco, e dall' acqua calda.*

Digitized by Google

mangiabile, come dicono i Genovesi (a). Quest' Olio ancorchè di gran lunga inferiore a quello estratto dalle due prime pressure, è non però di assai miglior qualità

(a) *Columella insegna distintamente questa diligenza, e ci da un saggio del gusto soprafino de' Romani intorno all' Olio:* Sint autem in cella olearia tres labrorum ordines, ut unus primæ notæ, idest primæ præsuræ oleum recipiat, alter secundæ, tertius tertiæ. Nam plurimum refert non miscere iterationem, multoque minus tertiationem cum prima præssura. *I Genovesi mescolano l' Olio ricavato dalle due prime pressure senz' acqua calda, e nel commercio passa tutto per Olio fino. Si guardano però di mescolar l' Olio della terza pressura, o sia quello che fu estratto coll' acqua calda, perchè se facessero tal confusione, la buona qualità dell' Olio ricavato a freddo sarebbe perduta, a motivo che con tal mescolanza l' Olio al più resterebbe comune mangiabile, come dicono i Genovesi, e nel commercio si venderebbe a minor prezzo dell' Olio fino, ed anche del mezzo fino. Se l' Economo vorrà fare Olio fino per suo uso, e per commissione particolare, farà bene di eseguire il precetto di Columella, ma se poi farà Olio fino mercantile, potrà benissimo mescolare l' Olio del-

lità di quello estratto dalla prima pressura all' usanza Calabrese. Tale è l' utilissimo effetto, di spremer le Ulive fresche, e colle regole della nuova manifattura.

Se poi il nuovo Trappeto a sangue lavora Ulive d' altri particolari, i quali nell' istesso giorno vogliono ricavar l' Olio fino, e l' Olio comune, in questo caso l' Uomo deve macinare, e spremer le Ulive per tre volte una appresso dell' altra, facendo le due prime operazioni a freddo, e la terza coll' acqua calda; ma in questo modo non potrà lavorare in un giorno colla maggior attenzione, e perfettamente, che diciotto tomola d' Ulive fresche (a).

Anche ne' Trappeti ad acqua la nuova manifattura si eseguisce come nelli Trappeti a sangue, osservandosi

della seconda pressura con quello della prima, purchè queste due qualità siano estratte una appresso dell' altra immediatamente dalle Ulive fresche, e senz' acqua calda.

(a) *Alle volte sino a 24. secondo la qualità delle Ulive, le forze della bestia, e l' assuidità colla quale l' Uomo lavora. Io però calcolo sempre la minor quantità, per mostrare anche con questo gli utili considerabilissimi della nuova manifattura.*

Digitized by Google

vandosi di più le seguenti regole. La quantità delle Ulive che si mette a macinare sempre dev' essere doppia di quella del Trappeto a sangue; anzi quando l'acqua è in abbondanza si può tripliçare, e quadruplicare, come più sopra dissi, le forze dell' acqua essendo assai maggiori di quelle delle bestie, perciò siccome nel Trappeto a sangue fa di bisogno macinarle per tre volte, in quello ad acqua bastano due sole macinature, e due sole pressure. Dalla prima, che si fa, come dicesi, a freddo, si ricava l' Olio fino; e dalla seconda, nella quale si adopera l'acqua calda (come nella terza del Trappeto a sangue) si ricava l'Olio comune mangiabile, che non deve mai mescolarsi con quello della prima pressura.

Riguardo alla quantità delle Ulive, che lavora in ventiquattro ore un Trappeto ad acqua, tutto sarà relativo alla quantità dell'acqua, ed alla sua cascata. Quel che io posso assicurare in seguito dell' esperienze fatte ne' nuovi Trappeti ad acqua introdotti in Seminara si è, che tanto nella raccolta del 1771., quanto nella corrente di quest'anno 1773. un Trappeto ad acqua, che macina giorno e notte con una sola mola, basta per lavorare centoventi tomola di Ulive con tre, e quattr' Uomini, che si danno la muta vicendevolmente nello spazio di

Digitized by Google

ventiquattr' ore. Le macinature, e le pressure riescono così bene, che tutti i Paesani si affollano a portare Ulive in detti nuovi Trappeti ad acqua; e le postono in tal quantità, che non è possibile sempre macinarle, e stringerle con quelle regole precise, che richiede le nuove manifatture. Ma tal' è l' utile relativo, che i Paesani corrono a portar le Ulive ne' nuovi Trappeti, persuasi dall' esperienza, che quantunque per le gran quantità non si potessero sempre eseguir esattamente le regole delle nuove manifatture, pure sempre ricavano (anche nell' ipotesi più svantaggiosa) un utile grande relativamente alla perdita d' Olio, che soffrono nell' antica manifattura Olearia usita nel Paese.

C A P. VII.

Diligenze che si devono usare per l' Olio fino.

TUtti i nuovi Trappeti, sieno a sangue, sieno ad acqua, devono esser lontani da qualunque fetore, o pure odore, e si devono mantenere politissimi, senza fuligini, polvere, tele di aragni, o altra sporchizia che sia. Il tonchio si deve ogni venti giorni lavare, e tener polito. Le viti si devono ingrassare con sevo, o sapone

per

Digitized by Google

per poter giocare facilmente. Quando si teme la gelata, o che facci un freddo, che l'Olio possa gelare, si deve tenere il Trappeto caldo, ed a questo fine si devono prendere le necessarie precauzioni, come di tener fuoco acceso intorno al torchio nell'atto che si spremono le Ulive, ed anche sotto del torchio, in cui colà l'Olio, o si traversa. Si avverta però, che il fuoco sia ben consumato, onde non faccia nè veemenza, nè fumo; perchè altrimenti l'Olio fino subito si altera. Per l'istesso motivo del freddo, giova nelle giornate rigide tuffar le sporte nell'acqua bollente prima di riempirle della pasta delle Ulive, acciò sieno calde. Tutte queste diligenze sono necessarie per impedire, che l'Olio non geli nell'atto che si spremono le Ulive; perchè l'Olio fino gelandosi si altera non poco nella sua qualità. Devesi anche nelle giornate troppo fredde tener caldo il Trappeto, perchè il freddo impedisce che l'Olio esca fuori con facilità, ancorchè le Ulive sieno ben macinate, e spremute. Adunque tutta la cura del buon economo consiste, quando il tempo sarà rigido di fare in modo, che l'Olio non geli, senza però di adoperare acque calde, o il fuoco da vicino; ma deve nel Trappeto intrattener un calor naturale, che non possi alterare le qualità soprafine del liquore. Quando nel Trappeto

Digitized by Google

si lavora Olio fino in tempo di notte, la lucerna che fa lume deve ardere un Olio, che non sia puzzolente, nè che faccia fumo, perchè tutto potrebbe alterare le qualità dell'Olio fino: specialmente il fumo del tabacco, per qual ragione i Genovesi sono rigorosissimi, e non permettono mai che alcuno fumi nel Trappeto nel tempo che si spreme l'Olio fino (a). In oltre siccome in ogni Trappeto vi dev' essere una caldaja per scaldar l'acqua, che serve per ricavar l'Olio comune, si avverta di situare il fornello in modo che non faccia fumo, e si eviti per quanto si può di accendere il fuoco quando si spreme l'Olio fino.

L'Olio fino, subito che dalle sporte cola nel tino, si deve separare, per non farlo restar molto tempo colle morchie, e colla feccia; e la separazione si farà come usano i Genovesi, cioè, con una coppa piana di rame, che rade tutte le particelle Oleose, che vengono a galla, cosa che non può bene eseguirsi colla mezza zucca secca, dalla quale servonsi i Calabresi per fare tale

(a) *Anche Columella inculca parte di questi precetti così scrupulosamente osservati da' Genovesi* de re rustica cap. L. lib. XII.

Digitized by Google

le opearzione (a). Separato che sarà l'Olio fino devesi mettere nelle caldaje ben stagnate, e ben polite, ed affinchè non prenda di rame, si metta dentro un pezzetto di legno polito. Se non vi saranno caldaje si potrà riponere in vasi di creta, ma sempre ben netti, ed invetriati. Quindi dalle caldaje, o da' vasi, ne' quali starà due o tre giorni a deporre, si passerà chiaro, e lampante in giarre invetriate, ma nettissime, o pure nei trogoli de' quali discorrerò più sotto; e la deposizione che resterà nelle caldaje si unirà coll' Olio più ordinario.

Si devono tenere i secchi separati per l'Olio fino differenti da quelli che servono per l'Olio cattivo, e devonsi

(a) *Catone insegna che questa separazione si debba fare nell' atto istesso, che l' Olio cola nel secchio. I Genovesi eseguiscono tutti i precetti di Catone con esattezza, ma la separazione la fanno qualche ora dopo, che hanno terminate le pressure a freddo. Io però consiglio colui, che vorrà un' Olio più squisito, di non dipartirsi da' precetti Catoniani su questo particolare. Columella anche insegna che la separazione si faccì prontamente:* Protinus capulator depleat Dolea Olearia huic usui præparata.

Digitized by Google

vonsi i primi giornalmente ben lavare per non prendere il rancido, o altro cattiv' odore. L' istessa diligenza si deve usare per le sporte, cioè, di tener separate quelle per l'Olio fino da quelle per l'Olio ordinario (a). Quando l' Olio fino si trasporta dal Trappeto alle case, si avverta di tener sempre barili separati per l' Olio fino, e che sieno anche spesso lavati. In una parola, l' Olio fino richiede scrupulosamente la maggior nettezza in tutte le operazioni, e da questa dipende assolutamente la di lui perfezione.

CAP. VIII.

Delle qualità dell' Olio, che si ricavano mediante la nuova manifattura.

QUando si averà un' Uliveto piantato in una collina, o in un Terreno secco, e petroso, che goda la levata del Sole, e che gli Alberi producano quella qualità di Ulive, che gli antichi chiamavano Liciniane, ed i Provenzali chiamano *pianta di Aix*, e che il frutto

(a) *Columella al* lib. 12. cap. 50. *si spiega colla maggior chiarezza su questo articolo. Si legga da chi n' è vago.*

Digitized by Google

to sia perfetto, allora si potrà per mezzo della nuova manifattura ricavar nella Calabria l' Olio più soprafino, e forse uguale a quello di Aix, così celebre per tutta l' Europa.

La manifattura di quest' Olio così prezioso non richiede nel trappeto maggiori diligenze di quelle, che io descrissi riguardo alla nuova manifattura introdotta nella Calabria; toltone, che non bisogna mai mettere sotto l' istessa mola le Ulive scelte colle Ulive macolate, o non pulite (a).

La maggior diligenza consiste nel coglier le Ulive sugli Alberi al tempo della loro perfetta maturità: net-

(a) *Vi è una penale in tutt' i trappeti di Aix, la quale ordina, che la mola che macina le Ulive colte sugli Alberi, non possa nel decorso della raccolta macinar le Ulive colte in terra. La ragione si è, perchè la perfettissima qualità delle prime si potrebbe alterare da qualche cattiva impressione, che le seconde lasciano alla mola, e così l' Olio delle prime verrebbe a deteriorarsi. Tanto è facile per qualunque menoma negligenza, che si alteri la qualità di sì prezioso liquore! I Genovesi non usano questa distinzione di mole, perchè non colgono le Ulive sugli Alberi, ma in terra a misura chè cadono.*

Digitized by Google

nettarle dalle foglie, da' pedini, e da qualsisia altra lordura; separar qualche coccola di Uliva, che sia guasta, o ammaccata, e metterle subito a stringere nel modo come io più sopra descrissi. Ecco in poche parole le diligenze che usano nella manifattura del celebre Olio di Aix; ed io spero, che chiunque leggerà con attenzione queste istruzioni, potrà facilmente eseguirla, e ricavar un Olio niente inferiore a quello, che tanto va in peggio.

Ma se per avventura nella Calabria per mancanza di qualcheduna delle suddette circostanze fisiche l'Olio non potrà riuscire di una qualità così perfetta come quello di Aix, malgrado che si eseguissero scrupulosamente tutte le diligenze, che usano in quel Paese, pur ciò non ostante le diligenze suddette porteranno sempre la più gran migliorazione possibile agli Olj della Calabria; mentre tutto quell'Olio, che sarà ricavato colle suddette regole di Aix, sarà indubitatamente il migliore per le tavole più delicate, come quello che riesce il più odoroso, il più grato al palato, e niente nocivo alla sanità, e sarà anche senza difetto alcuno per l'uso della Medicina (a). So-

(a) *Io spero che da molti Uliveti della Calabria, eseguen-*

Sono alcuni anni, che in tutta l'Europa (e specialmente nel Regno) per alcune malatie si fa uso più frequente dell' Olio di Uliva, che di quello di

guendosi le regole, che scrivo, si potrà ottenere un Olio simile a quello di Aix, e se non sarà dell'intutto simile, basta che s' avvicini a quella perfezione, che sarà preziosissimo. 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, che io l' ho veduto pagare in Aix stesso 24. grana la libra 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 Olj fini del Lucchese, e del Genovesato, non solamente non resistono senza corromperfi, e turbarsi ne' 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 sugli Alberi in quella staggione, e con quella diligenza, che io notai. Se queste mie istruzioni serviranno, come spero, per tutto il Regno, Venafro potrà profittarne per preferenza: il territorio di quel Paese produce le Ulive liciniane, che anche

Digitized by Google

Mandorle. Io non pretendo di fare una dissertazione Medica per mostrare quanto questa preferenza sia ragionata; ma credo che tutti i Medici si accorderanno meco della differenza che vi è tra l' Olio ricavato dalle Ulive marcite nel trappeto, ed alterato coll' acqua calda, e l' Olio ricavato colle regole di Aix, per mezzo delle quali si può solamente sperare un liquore perfetto, e non alterato.

Merita adunque, e per questo, e per altri utilissimi oggetti, che i Nazionali si applicassero col maggiore impegno ad imitare l' Olio di Aix: se bene io sia persuaso, che l' imitazione (attese certe circostanze) non potrà essere generale, e perciò non si potrà ricavare una gran quantità di Olio al modo suddetto.

Quel che io posso assicurare si è, qual'ora le circostanze fisiche, le quali contribuiscono principalmente alla buona qualità dell' Olio, fossero in tutto, o in parte

che in oggi si conoscono col nome latino di licine. *Or l' Olio di Aix è divenuto così celebre, per aver un temperato da Venafro le piante, che producono le Ulive di sì eccellente qualità, e perchè i Popoli di Aix eseguiscono scrupulosamente i precetti, che ci hanno lasciato gli antichi Romani per ricavar l' Olio più squisito.*

Digitized by Google

parte svantaggiose, sempre però colla nuova manifattura, si averà un'Olio, se non soprafino, almeno mangiabile, di gran lunga superiore per uso de' cibi, a quel pessimo che si ricava colla antica manifattura, anche dalle Ulive di più eccellente qualità. L'esperienze fatte da mio Padre nel 1769. e 71. non lasciano luogo di dubitare di questa verità. In Seminara anche da quegli Uliveti, che non godono della sposizione più vantaggiosa, si è ricavato un'Olio, che secondo il giudizio de' più periti assaggiatori non era inferiore al soprafino del Genovesato. La maggior parte delle Ulive di Calabria se non sono Liciniane, sono certamente uguali a quelle, che i Genovesi chiamano Tagliasche, dalle quali ricavano l' Olio più fino. Questo giudizio l' hanno dato tutti i Genovesi da me mandati, e con più sicurezza gli assaggiatori, i quali avendo esaminato il colore, ed il sapore dell' Olio ricavato in Seminara colla nuova manifattura, non dubitano più dell' ottima qualità delle Ulive, e della facilità di migliorar tutti gli Olj della Calabria, nell' istesso modo, che i Genovesi hanno migliorato il lor' Olio (a).

(a) *Non sono più che 50. anni, che nella Riviera di Ponente*

Digitized by Google

L'imitazione dell' Olio alla Genovese è quella che conviene generalmente alla Calabria, poichè per ricavarlo simile al più sopra fino del Genovesato, non vi è bisogno di cogliere le Ulive sugli Alberi nel tempo della loro maturità, come devonsi come per imitare l'Olio di Aix; ma basta corle a misura che cascano, e stringerle con quelle regole da me più sopra segnate. L'Olio estratto in questo modo non sarà certamente di quella soprafina qualità come l'Olio ricavato dalle Ulive colte sugli Alberi, ma ciò non ostante la qualità sarà sempre buona, e per il consumo interiore, che si farà nel Regno, e per il commercio cogli Stranieri.

Siccome la nuova manifattura introdotta nella Calabria è l'istessa di quella praticata nella Riviera di Ponente dello Stato di Genova, ne seguirà, che introducendosi generalmente ne' Paesi Olearj della Provincia, si potranno ricavare quattro qualità di Olio dall' istesse

---

nente dello Stato di Genova incominciò a migliorar l'Olio: prima di quel tempo la manifattura era barbara, come quella della Calabria, e gli Olj riuscivano cattivi. Qual pruova più evidente di questa per mostrare la possibilità, e facilità insieme per migliorare gli Olj pessimi della Calabria, imitando la manifattura Genovese?

Digitized by Google

istesse Ulive, dalle quali sin' oggi se n'è ricavata una sola pessima qualità.

Le sudette quattro qualità sono, l'Olio fino, Mezzo fino, Comune mangiabile, e lavato.

L' Olio fino si divide in rosso, ed in bianco. Chiamano i Genovesi Olio fino rosso, quello che si ricava da' primi mesi della raccolta fino a Marzo; ed Olio fino bianco, quello che si ricava da Marzo in poi.

La diversità del colore dipende dal grado della maturità. Se le Ulive sono perfettamente mature, o non hanno passato di molto la maturità (come arriva ne' primi mesi della raccolta) allora rendono un' Olio del color della scorza di Arancio maturo, o pure del color di Paglia, che i Genovesi chiamano rosso (a). Se poi le Ulive restano molto tempo sull'Albero, ed incominciano a sentir la forza del Sole di Marzo, e de' mesi ap-

(a) *Questa qualità d' Olio fino è quella ricercata per preferenza in tutta la Francia. Non vi è Nazione al Mondo, che abbia il gusto più delicato intorno all' Olio quanto la Francese. Anche il basso Popolo distingue, e cerca la delicatezza dell' Olio.*

Digitized by Google

appresso, allora il color dell'Olio diviene così scarico, che i Genovesi lo chiamano bianco.

Questa qualità di Olio in rigore non potrà riuscire, che mezzo fino; perchè quanto più si tarda a cogliere le Ulive passata la maturità, altretanto il liquore si corrompe sugli stessi Alberi; ciò non ostante quando le Ulive saranno spremute subito raccolte, e l'Olio riuscirà di color bianco, si venderà all'istesso prezzo del rosso, perchè i Piemontesi, ed alcune Nazioni Settentrionali preferiscono nell' Olio fino il color bianco al rosso.

L'Olio mezzo fino sarà quello, che per qualche circostanza fisica, o per qualche accidente della raccolta, riuscirà meno perfetto del primo; e l'Olio comune mangiabile sarà quello estratto coll' acqua calda dalla terza pressura delle Ulive fresche, o pure dalla prima pressura di qualche qualità di Ulive, che ancorchè fresche, sono però assai inferiori, sia per cagion del terreno, o per altro accidente. Queste tre differenti qualità di Olio, non si possono ben distinguere, che da' periti assaggiatori Genovesi: ma quando la nuova manifattura averà preso piede nella Calabria, non solamente i Nazionali interessati al commercio dell'Olio fino diventaranno assaggiatori, ma tutti quelli,

Digitized by Google

li, che ne faranno uso per condimento de' cibi, faranno capaci di distinguere i differenti gradi di perfezione (a).

CAP. IX.

Del modo di conservare, e trasportare gli Olj fini.

TUtto l'Olio, che riuscirà mangiabile, si dovrà conservare in *giarre*, o vasi di creta, o in trogoli. Le giarre devono esser nuove, ed invetriate al di dentro; e che non abbiano mai contenuto Olio cattivo; perchè altrimenti comunicheranno all' Olio buono le pessime qualità del cattivo. E' vano il lusingarsi, che lavandole con tutta diligenza si possano rendere servibili per conservare l'Olio fino, perchè qualunque diligenza sarà perduta, insegnando l' esperienza, che le giarre, che una volta hanno contenuto l' Olio cattivo, non

(a) *La quarta qualità dell' Olio, o sia la più infima di tutte che ricavasi con la nuova manifattura, è quella, che i Genovesi chiamano Olio lavato. La sua pessima qualità è tale, che non può servire per altro uso, che per i Saponi, e si distingue subito da tutte le altre qualità.*

Digitized by Google

non potranno mai più contenere il buono senza deteriorarlo; nè un tal precetto si deve mai trascurare, se non si vorrà perdere la cura, e diligenza impiegata nella manifattura dell'Olio fino. Molto meno convenevole sono le cisterne per la conserva dell'Olio fino: perchè le cisterne non possono mai pulirsi bene, e resta sempre in esse un fetore indelebile (a).

I Calabresi adunque dovranno servirsi delle giarre nuove per l'Olio mangiabile, e lasciar le vecchie per l'Olio di fabbrica. Le bocche delle giarre nuove si devono far strette il più che riuscirà possibile, acciò si potessero bene otturare per impedir l'evaporazione dell'Olio, che quanto più sarà fino, altretanto conviene tenerlo bene otturato, e conservargli le particelle spiritose, volatili, che compongono la parte migliore della sostanza Oleosa. Indi le giarre si devono mettere in un magazino, che sia freschissimo l'Estate, perchè

(a) *Subito cacciato l'Olio buono sia dalle* giarre *sia da' trogoli, bisogna levare la feccia, e da quelle, e da questi, e colla lesiva, e poi coll' aceto lavar bene tanto le giarre, quanto i trogoli.*

Digitized by Google

perchè l'Olio si altera sempre col caldo, e non vi è altro che un sito fresco, e polito, che potrà convenire alla conservazione di quello (a).

I Trogoli sarebbero le conserve più adattate per l'Olio fino. Erano i Trogoli ignoti nella Calabria, prima che mio Padre avesse fatto venire in Seminara nel 1770. due Maestri Genovesi, con i materiali necessarj per costruirgli, affinchè i Calabresi potessero aver sotto l'occhio nel solo Paese di Seminara tutto quel che riguarda la manifattura dell' Olio alla Genovese. I Trogoli sono fatti di Ardesia, che i Genovesi chiamano Pietra di Lavagna. La loro forma è quadra, e restano come una cisterna, nella quale si può metter l' Olio, che si conserva assai meglio, che nelle giarre.

Sono i Trogoli utilissimi, perchè occupano meno

 sito,

(a) *L' Olio mangiabile alla fine d' ogni Estate, devesi travasare in altri vasi, o trogoli, con tutta la politezza necessaria, per separarlo dalla deposizione fecciosa, che avrà fatto, la quale restando unita con l' Olio, lo può alterare, e corrompere. Non vi è diligenza più necessaria per conservare nella loro bontà gli Olj fini, o mangiabili, e sic di spesso travasarli.*

Digitized by Google

sito, che le giarre; ogni Trogolo contiene ordinariamente trecento stara di Olio; ch' è meno soggetto a gelarsi, e depura assai meglio, che nelle giarre. Inoltre ancorchè i Trogoli avessero contenuto Olio cattivo, si possono raschiare con un ferro, poi lavarsi con lesciva, e con aceto, e quindi vi si può riponere l' Olio fino; senza pericolo che deteriori, come succederebbe nelle giarre, che hanno contenuto l'Olio cattivo. Finalmente i Trogoli sono più utili, perchè più solidi, non essendo soggetti a rompersi, e potendo durar de' secoli, sempre in egual perfezione.

Quando si trasporta l' Olio fino è necessario che si usino quelle diligenze, che sono inutili per trasportar l' Olio cattivo. Il trasporto di quest' ultimo si fa comunemente in otri sporchi, e per lo più con quelle frodi, che sono assai note nelle Provincie, per non rilevarle io quì minutamente; ma discreditano sempre più il commercio dell' Olio nelle Calabrie, e che perciò si dovrebbe badare da' Negozianti onesti, e cordati, anche per il maggior loro interesse, ad un tale inconveniente. L' Olio mangiabile si potrà anche trasportare in otri, ma coll' avvertenza, che non avessero servito mai, nè servissero in appresso al trasporto dell' Olio cattivo; perchè se i Calabresi si ser-

viranno

Digitized by Google

viranno indistintamente dell' istessi otri per il trasporto dell' Olio cattivo, e del buono, questa sola negligenza sarebbe capace di depravare la qualità dell' Olio mangiabile.

Le botti per l'Olio fino devono esser sempre nuove, di legno di castagno ben staggionato, e prima di riempirle d'Olio si devono lasciar piene d'acqua limpida per alcuni giorni, per veder se spandono, poi vuotarle; e mettervi in ciascuna di esse un mezzo fiaco di aceto forte, ma caldo, e mescolato coll'acqua, quindi otturar subito la botte, e rotolarla un poco, affinchè l'aceto la lavi al di dentro, poi si devono lasciar così per ventiquattr' ore; cacciato l'aceto si può mettere l'Olio, otturandosi bene la bocca della botte (a).

Queste sono le diligenze necessarie per trasportare tutte le qualità d'Olio mangiabile, ricavato ad imitazione di quello di Genova; ma per l'Olio ricavato ad imitazione di quello di Aix, sarebbe meglio mandarlo

 in

(a) *Posto l'otturaglio, si cuopre con un pezzo di pelle, e sopra la pelle s'inchioda una lama quadrata di ferro bianco, o sia di Latta. In questa maniera non vi sarà pericolo, che l'Olio spanda dall'otturaglio.*

Digitized by Google

in bottiglie di vetro diligentemente otturate, o in picciole giarrette di creta invetriate, colla bocca stretta, otturandole anche con somma diligenza: e si avverta di non imbrattar mai l'otturaglio con pece, ma bensì con gesso, o pure con cera molle, della quale si servono gl'incisori per fare gl'impronti (a).

C A P. X.

Altre osservazioni intorno agli utili dell' Olio fino, e mangiabile.

DOpo di aver date tutte le istruzioni, e cognizioni necessarie per riguardo alla migliorazione de' nostri pessimi Oli, è tempo ormai di rilevare gli utili principali, che tal migliorazione deve portare alla Nazione, sì per riguardo al consumo, ch'ella ne fa di questo liquore, come ancora per il commercio, che potrà fare co' Forastieri. Es-

(a) *I Calabresi quando mandano Olio in fiaschi di creta, imbrattano l'otturaglio di pece, che comunica un fetore all'Olio. Da ora in avanti mandando l'Olio mangiabile in fiaschi di creta, si guardino di usar la pece, ma come dissi, imbrattino l'otturaglio, o col gesso, o colla cera.*

Digitized by Google

Essendo il Regno scarso di butiri, l' Olio si rende generalmente una derrata di prima necessità per il condimento quotidiano de' cibi. Io non rilevo il prodigioso consumo che se ne fa per tal uso, essendo ben noto a tutti: nè tampoco dico, che vi è una quantità di persone, che per istituto non conosce altro condimento giornale, che l' Olio, ma dico soltanto che quanto è certo l' uso generale, e giornaliero, altretanto è certo, che tutto l'Olio del Regno è pessimo, e mal sano (a).

L' abitudine che ha tanta forza in noi, rende a' Nazionali meno sensibili, e meno pronti gli effetti perniciosissimi del nostr' Olio corrotto, fetido, e corrosivo; ma tosto, o tardi un liquore così degradato si rende una specie di veleno lento, che nuoce alla salute degli Uomini: ed io ne appello per questa verità all'esperienza fatta da coloro, che ne fanno un uso più frequente. Tralascio il fetore, che lo rende insoportabile all' odorato, e quel piccante corrosivo, che lo rende così

(a) *Nelle vicinanze di Napoli si fa un' Olio meno cattivo, e forse mangiabile, ma la quantità è così poca di rimpetto al gran consumo, che la diminuzione del male si rende insensibile.*

Digitized by Google

così ingrato al palato, e dico soltanto, che il solo oggetto della salute de' Nazionali deve interessare alla migliorazione degli Olj ogni buon Cittadino, che ama la Patria, e sente l'amore dell'umanità.

Non sono certamente un divertimento dell' ozio letterario le istruzioni che io pubblico; nè il mio pertinace impegno di migliorar l'Olio del Regno è un riscaldamento di fantasia. Si tratta niente meno che della sanità degl' Uomini; e se il ricco voluttuoso, indolente, ed insensibile, che non mangia mai Olio, o che non conosce il cattivo, crede, che io declamo, che giri per un poco le Provincie, specialmente sulla fine della Quaresima, che parli a' Medici, perchè conoscerà se la migliorazione degli Olj, che io propongo, è un' oggetto indifferente, o pure per questo solo riguardo della sanità è l'oggetto più interessante.

Ma l'interesse maggiore è della Città di Napoli. Questa deliziosa Capitale, dove i commodi, ed i piaceri della vita vanno del pari col lusso, e coll' opulenza, non conosce altra qualità d' Olio per il consumo giornaliero, che quello di Gallipoli. I savj Proveditori dell'Annona di Napoli trovano più comodo far l'incetta dell'Olio di Gallipoli, ancorchè cattivo, in preferenza dell' Olio di Calabria, il quale è più torbido,

Digitized by Google

do, e più fecciosò (a).

In questo contrasto però del cattivo col pessimo sarebbe certamente un gran vantaggio della Città di Napoli provedersi di Olj migliori, e di differenti qualità, sempre però nel tango di Olj mangiabili, ed abolire l'uso di quella qualità d'Olio, il quale dovrebbe servire solamente per i saponi, e per i panni di lana.

E' veramente doloroso per chi è sensibile alla gloria Nazionale, sentire i Forastieri burlarsi di noi, col dire che abbiamo il gusto così grossolano per mangiar gior-

(a) *L'Olio di Gallipoli si conserva nelle cisterne, ognuna delle quali ne contiene più migliara di stara, perciò è facile tirarlo lampante in gran quantità, prima di arrivare al freddo della cisterna dov'è l'Olio torbido, e la feccia. Al 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. La nuova manifattura, e le cognizioni che io scrivo potranno togliere un abuso così rovinoso al commercio, mantenuto sin' oggi dell' ignoranza delle cognizioni necessarie.*

Digitized by Google

giornalmente un'Olio, del quale essi si servono per le manifatture, e far le maraviglie, come in una Capitale, che non ha l'eguale per l'abbondanza de' viveri; non si cerchino tutti i mezzi, come di migliorare l'Olio del Regno, che serve giornalmente pel consumo della Capitale. E' poi vergognoso il vedere su le tavole dalla Nobiltà, e delle persone che amano la delicatezza, gli Olj Forastieri, che si pagano a prezzi eccessivi, e che per certo ordinariamente non sono mai della qualità, per la quale si spacciano.

Ma il tempo è venuto di evitare, e di togliere i pregiudizj, che fin'ora si hanno avuto nel Regno, e nella Capitale riguardo agli Olj: I sforzi che io ho fatti, e quelli che continuo a fare unitamente con tutta la mia Famiglia, mettono sempre più alla luce la facilità di migliorare gli Olj pessimi del Regno: e se per una tale migliorazione si deve interessare tutta la Nazione in generale, la Città di Napoli è quella però che ne deve mostrar maggior premura, ed interesse.

Si dirà forse, che l'Olio fino costerà sempre più caro dell'Olio cattivo, e che al Popolo bisogna farlo avere al minor prezzo che sarà possibile. Questa difficoltà è relativa solamente al basso Popolo; ma

in

Digitized by Google

in Napoli oltre della Nobiltà vi sono tante Persone culte, e civili, tanti ordini di Religiosi, e Religiose che comprerebbero benissimo l'Olio fino, o mangiabile, ancorchè lo dovessero pagare più caro, che il cattivo; basterebbe che nella Capitale vi fossero de' publici Magazini dove si vendesse l' Olio di buona qualità; perchè se fin'ora il gusto dell'Olio buono non si è dilatato nella Capitale, si è, perchè non potendo venire dalle Provincie del Regno, quello che viene di fuori è così caro, che costando più del triplo dell'Olio del Regno, non conviene comprarlo, che alla gente più ricca, e che vive lautamente. Ma non sarà lo stesso, quando la differenza del prezzo tra l' Olio mangiabile, e quel pessimo, che in oggi si adopera non sarà più così strabocchevole.

Osservo inoltre, che quando l'alta intelligenza del Governo interporrà la sua protezione per far adottare generalmente la nuova manifattura in tutte le Provincie del Regno, l' Olio mangiabile non dovrà costar più caro, che quello ricavato coll' antica manifattura. Se per migliorare gli Oli del Regno si richiedesse una maggior spesa nella manifattura, o pure bisognasse sacrificar la quantità alla qualità del liquore, all' ora il prezzo dell'Olio migliore dovrebbe compensare questi

 due

Digitized by Google

due svantaggi: ma siccome ho dimostrato, che per migliorare gli Olj delle Provincie si richiede una minor spesa nella manifattura, e si ricava maggior quantità di Olio, non trovo ragione per la quale a circostanze uguali l' Olio mangiabile si debba pagare assai più caro, che l' Olio pessimo; quando per ricavarne maggior quantità si deve per forza migliorar la qualità.

Si pagherà forse sempre più caro l'Olio fino anche a circostanze uguali. Io l' accordo: ma quello della terza pressura, estratto coll'acqua calda, si potrà vendere coll' istessa relazione di prezzo, che l' Olio pessimo attuale; colla differenza, che l'Olio ricavato coll'antica manifattura resterà sempre fetido, e mal sano, ancorchè ric avato dalla prima pressura; e per lo contrario l' Olio della terza pressura ricavato colla nuova manifattura, se non sarà uguale in perfezione al fino, resterà non però limpido, mangiabile, e di gran lunga superiore a quel cattivo, che generalmente si mangia nella Capitale, e nel Regno.

Ma cosa diranno i zelantissimi, e savj Proveditori dell'Annona di Napoli, quando sapranno, che l' Olio più fino è quello che più rende economia? Sono già alcuni anni, che nella Città di Genova è stato speri-

men

Digitized by Google

mentato da molti diligentissimi osservatori, che per i lumi convien meglio adoperar l'Olio più soprafino che produce il Genovesato, non che quello che viene dalla Calabria, e da Galipoli, mal grado che si paga sempre meno un trenta per cento all'incirca del suddetto Olio soprafino. La ragione si è, che l'Olio fino non solamente rende un lume più chiaro, senza fetore, e senza fumo, ma si consuma meno dell' Olio cattivo, tanto che la maggior spesa vien compensata dalla maggior durata.

Giammai però questa verità comparve più luminosa quanto in quest' anno del 1773. La mancanza di Olio, non solo nello Stato di Genova, ma in molti altri luoghi d' Italia, forzò la Republica a servirsi del più pessim' Olio di Levante per approviggionare i pubblici magazini. Quest' Olio essendo più grasso, e più puzzolente di quello del Regno, riuscì di un consumo così grande ne' lumi (oltre che venivano ogni poco a spegnersi) che anche i più poveri si sono avveduti, che sarebbe convenuto loro servirsi dell' Olio fino pagandolo un terzo di più nel prezzo, non che servirsi del suddetto cattivissimo Olio del Levante, con un terzo di meno.

Cresce vieppiù l' economia dell' Olio fino, quando

 si ado-

Digitized by Google

si adopera per la frittura : L' Olio fino si consuma meno per una metà del cattivo, e la frittura riesce eccellente. Questa economia è certa, ed è sperimentata in tutte le cucine di Genova. Convien per frigere pagar l'Olio fino anche cinquanta per cento di più del cattivo, perchè si rinfrancherà il sopra più del prezzo col minor consumo.

Ma cosa dire poi degli utili, che ne ricaverà il Regno per riguardo al commercio attivo? Chi è solamente iniziato nelle 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 nell' Olio, fuori di esser chiaro e lampante, in oggi lo vogliono esente da ogni difetto: sa che i Francesi ne mandano delle considerabili 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 Svezzesi preferiscono l'Olio fino al cattivo, facciano anche gustare alle loro Colonie fuori dell' Europa una tal differenza: ragioni tutte, che de-

Digitized by Google

devono render l' Olio fino sempre più ricercato da' Forastieri, e per conseguenza più vendibile ad un prezzo vantaggioso, molto più maggiore del prezzo che si ricava dell' Olio del Regno, che serve solamente per uso delle Saponiere, e per la fabrica de' Panni.

C A P. XI.

Della Lavatura.

I Greci, ed i Romani aveano talmente perfezionata la manifattura dell' Olio per ricavarlo nella maggior abbondanza, e di una qualità superiore per il condimento de' cibi, che i Popoli di Aix, i quali al presente godono la reputazione di manifatturare il più eccellente Olio dell' Europa, non fanno, che eseguire scrupolosamente i precetti lasciati dagli antichi su questa materia. Nè i Greci, e nè i Romani però hanno mai conosciuta la lavatura del Nocciolo, industria, che fu inventata non sono più che cinquant' anni all' incirca da un Contadino del Genovesato. Quest' Uomo, che avea dalla natura un' ingegno felice, ebbe la sagacità d' immaginare, che se quella Sansa, o sia Noc-

cio-

Digitized by Google

ciolo, che i suoi Paesani mandavano al fuoco come inutile a render più Olio, fosse stato lavato, se ne avrebbe potuto ricavar qualche profitto: come di fatto egli l' ha ricavato, avendo posto questa sua idea in pratica, ed avendo con ciò dato origine alla lavatura.

Un' invenzione sì maravigliosa, e nel tempo istesso sì utile, fu derisa sul principio, ma inseguito ebbe una folla d' imitatori. La Riviera di Ponente del Genovesato, lo Stato di Lucca, e la Provenza non mancarono d' imitare questa utilissima industria, la quale dal tempo che fu inventata sin'oggi si è talmente perfezionata, e dilatata ne' suddetti Stati, che questi ricavano dalla lavatura una considerabile quantità di Olio, prima di questa utile invenzione miseramente devorato dal fuoco; e coll' Olio di lavatura fanno in oggi le suddette Nazioni una considerabile industria.

La Calabria non meno, che le altre Provincie del Regno non avevano avuta cognizione alcuna di questa industria sino al 1770. Fu allora che io mandai in Seminara con tanta spesa, e pena, abilissimi Maestri per costruire i *Lavatori*, e peritissimi Operaj per lavare il Nocciolo, i quali hanno così ben riuscito nell' esecuzione delle scambievol' incombenze, che la *Lavatura* trovasi stabilita in Seminara simile a quella del Geno-

ve-

Digitized by Google

vesato. Con tale esempio io non solamente spero di sentir la Lavatura fra poco stabilita negli altri Paesi Olearj della Calabria, ma in tutti quelli altri del Regno, dove ancora è assolutamente ignorata.

CAP. XII.

Del Lavatore.

IN tutti i Paesi Olearj dove vi sono molini a grano, che macinano coll' acqua, vi può esser luogo per stabilire non solamente i nuovi Trappeti ad acqua, ma uniti a questi (a), o pure separatamente, anche i *Lavatori*. Devesi però trovare un sito, che abbia qualche pendio per la cascata dell' acqua, e per fabricare a scalinata le cisternette per la *lavatura*; ed il sito quanto più sarà ombroso, e freddo, altretanto riuscirà a proposito per tal manifattura. Il *Lavatore* consiste in un terrapiano coperto, in cui vi è la conca con la mo-

la

(a) *I Lavatori si possono costruire sotto l' istesso letto de' Trappeti ad acqua, come sono costruiti quelli di Seminara, purchè l' acqua sia sufficiente per macinare le Ulive, ed il Nocciolo.*

Digitized by Google

la per macinare il Nocciolo, simile a quella del nuovo Trappeto ad acqua. Vicino a questa conca se ne costruisce un'altra simile, ma situata più bassa, che chiamasi il *Follatore*, perchè in questa un rastello di ferro, ed una mescia, mosse ambedue dall'acqua, mescolano, e sbattono il Nocciolo, dopo ch'è stato macinato sotto la mola. Al lato del *Fallatore* vi è una cisternetta di fabrica seguita d'altre cinque, o sei situate a scalinata; e finalmente vi è il torchio coll'argano simile a quello de' nuovi Trappeti di Ulive. Ecco in abbozzo descritto il *Lavatore*, del quale il Lettore se ne potrà formare un'idea riscontrando la terza tavola alla fine di queste istruzioni.

CAP. XIII.

Modo di lavare il Nocciolo, e ricavar l'Olio lavato.

NElla pasta delle Ulive dopo pressurate, o sia nel Nocciolo, resta sempre qualche materia Oleosa, impossibile a ricavarsi colle pressure ordinarie, ancorchè si replicassero più volte: per convincersi di tal verità basta osservare quel Nocciolo che fra noi si mand'al fuoco, quando è fresco, il quale contiene le pellico-

le

Digitized by Google

le delle Ulive unte più, o meno, secondo il Nocciolo sarà stato più o meno pressurato: da ciò ne risulta, che brugiandosi fra noi le suddette pellicole si bruggia sempre quell' Olio che ricavano alcune Nazioni colla lavatura, perchè con questa sola si possono staccare dal Nocciolo le pellicole, e da queste ricavar l' Olio lavato nella maniera seguente.

Si procura il Nocciolo quanto più fresco si può avere (a), e subito portato nel lavatore, un Uomo l'impasta co' piedi dentro una cisternetta, nella quale vi sia dell' acqua, dove lo lascia fermentare per una, o per due settimane, sempre però coperto di acqua. Quindi dalla cisternetta lo porta nella conca, e nell' atto che la mola lo macina l' Uomo lo bagna, facendo cader nella conca l' acqua, che per mezzo di un canale, che traversa di sopra la conca, passa nel *follatore*. Quando il Nocciolo sarà macinato, l' Uomo apre un portello

(a) *Questo precetto si deve scrupulosamente osservare: se si tarda ad impastare il Nocciolo, o coprirlo di acqua, si bruggia, e rende poc' Olio nella lavature, o pure non ne rende niente dell' intutto. L' acqua è quella che preserva il Nocciolo dal bruggiarsi, e perciò i Genovesi l' impostano al più presto che loro riesce possibile.*

Digitized by Google

al fondo della conca; ed il Nocciolo subito passa nel *follatore* insieme coll'acqua. Lo che fatto, l'Uomo chiude il portello, e mette sotto la mola l'altro Nocciolo a macinare come prima.

Nel *follatore* piomba un canale di acqua, che percuote sempre il Nocciolo, mentre la mescia col rastello di ferro, che ambedue ricevono il moto dall'acqua, lo stritolano, e rimescolano in modo, che tutte le pellicole, che stavano attaccate al Nocciolo, si staccano, e così le più leggiere vengono a fior di acqua, lasciando il Nocciolo lavato al fondo del follatore senza vestiggio alcuno di sostanza Oleosa, sembrando un vero legno sminuzzato.

A misura che le pellicole vengono a galla, l'Uomo le raccoglie parte nel follatore, e parte nelle cisternette, trovandole indistintamente in quello, ed in queste. La conca del follatore è bucata vicino all'orlo, acciò l'acqua colle pellicole non spandano fuori, ma passino nelle cisternette, che a tal fine sono tutte bucate vicino all'orlo (a): e quando il Nocciolo sarà intie-

(a) *Nelle cisternette passa insieme coll'acqua anche tutto la pasta del Nocciolo, che le sporca talmente, che bisogna*

intieramente lavato, aprendo un portello al fondo del follatore, si fa correre per via di un condotto a radunarsi nel sito dove dia meno imbarazzo; e poi si vende per uso del fuoco.

La descritta manifatura è semplicissima, ed anche poco faticosa. Sia un Uomo, sia una Donna, bastano a portare il Nocciolo sotto la mola, per aprire, come per chiudere i rispettivi portelli della conca, e del follatore, e per raccogliere le pellicole a misura che vengono a galla (a). Tutto il resto della lavatura si fa colla forza dell'acqua, e col mezzo della mescia e rastello di ferro. Ma per ricavar dalle pellicole l'Olio lavato si ricerca somma diligenza, unita ad una somma perizia.

Vi è necessario un perito per mettere le pellicole a bollire in una caldaja per tanto tempo, e con tal

Y 2 grado

---

sogna per ogni due giorni nettarle, durante il tempo della lavatura.

(a) *Quando nel Lavatore trovasi affollato il Nocciolo, oltre di due Uomini, ed un Garzone, o una Donna, si possono impiegare anche i Ragazzi a coglier le pellicole con una coppa di rame, e metterle a colare in una cassa bucata, o ne' cesti.*

Digitized by Google

grado di fuoco quanto insegna l' esperienza. Indi le pellicole si metteranno nelle sporte a stringere, come si stringono le Ulive, ricavando con questa sola pressura tutto l'Olio, ch'era nelle suddette pellicole. Quanto però è facile questa operazione della pressura, altretanto è difficile quella mentovata di bollir le pellicole, perchè se saranno bollite leggiermente, non caccieranno fuori tutto l'Olio, mal grado la più forte pressura; e per lo contrario se bolliranno soverchiamente, si perderà non poc' Olio per l' evaporazione; anzi la negligenza, e l' imperizia possono arrivare a tal segno, che tutto il profitto della lavatura si potrà perdere per la mala eseguita bollitura delle pellicole.

CAP. XIV.

Della quantità del Nocciolo che si può lavare in un giorno nel Lavatore. Del numero delle persone, che vi abbisognano, e del prodotto della lavatura.

LA quantità, e la velocità dell' acqua deve regolare la lavatura, e se il pendio per le cisternette sarà lungo, due Uomini periti della lavatura unitamente ad una

Digitized by Google

una Donna, o ad un Ragazzo, lavorando tutto il giorno, e qualche parte della notte, potranno lavare 270. tomola di Nocciolo all' incirca, col bollire, e stringere le pellicole per ricavar l'Olio lavato. Ma se poi l'acqua non sarà così abbondante, allora nel *Lavatore* si laverà minor quantità di Nocciolo, ma un Uomo, ed un Ragazzo saranno bastanti.

Riguardo al prodotto della lavatura, o questo sarà dal Nocciolo che rimane dagl' antichi Trappeti di Ulive; ed in tal caso deve rendere un profitto più considerabile, o pure sarà del Nocciolo, che resta dalli nuovi Trappeti già introdotti; ed in tale ipotesi farò anche conoscere l'utile considerabile, che tutta la Calabria, non men che le altre Provincie Olearie del Regno, dovranno riportare, introducendo questa nuova industria.

Consideriamo primieramente l' utile della lavatura relativamente all' industria, che fanno i Calabresi pressurando il Nocciolo prima di brugiarlo, e vediamo in questo caso qual utile specioso porterebbe la lavatura.

In tutta la Calabria l' industria che chiamasi del Nocciolo si fa in questo modo. Gl' industrianti del Nocciolo comprano *il capo morto*, o sia la pasta delle Ulive dopo due volte pressurate secondo le soprade-

scritte

scritte regole dell'antica manifattura. La portano ne Trappeti che chiamano di Nocciolo, ma che sono simili agl'antichi per stringere le Ulive: la macinano, e la pressurano una sola volta; e ricavano un Olio più cattivo di quello che ricavesi ne' Trappeti di Ulive e poi vendono il Nocciolo per il fuoco.

Supponiamo ora, che in vece di pressurare il Nocciolo nel modo soprascritto, si portasse a lavare alla Genovese; e vediamo qual' utile di più ne riporterebbero gl' industrianti, e lo stato. Il primo utile sarebbe di fare un considerabile risparmio nella manifattura; perchè un Trappeto di Nocciolo richiede assolutamente sei Uomini, i quali faticando col maggiore impegno tutto il giorno, e parte della notte, pressurano quattordici strette, o sia circa cento tomola di Nocciolo: al contrario in un *Lavatore* due Uomini, ed un Ragazzo, come dissi, lavano circa 270. tomola di detto Nocciolo. Ecco il risparmio di Uomini, che importa circa il 150. per 100., al quale si può aggiungere quello delle bestie necessarie negli antichi Trappeti di Nocciolo, ma che non bisognano nel *Lavatore*; onde questo solo considerabilissimo risparmio dovrebbe bastare a far sostituire le nuove industrie delle *lavatare* a quell' antica de' Trappeti di Nocciolo, purchè il prodotto in Olio fosse uguale.

Ma

Digitized by Google

Ma non consiste nel solo suddetto risparmio il vantaggio delle *lavature*. Ne resta un altro non meno considerabile, che consiste nel maggior prodotto di Olio. Egli è fisicamente impossibile, che nel Trappeto di Nocciolo si ricavi a circostanze uguali l'istessa quantità di Olio, che si potrà ricavare colla *lavatura*. Nel Trappeto di Nocciolo la pasta si mette a macinare per lo più secca, e quasi bruggiata, per esser stata tanto tempo ammontata a riscaldarsi. Si macina, e si pressura imperfettamente, sì per difetto degli antichi stromenti Olearj, come per l' ignoranza delle regole della perfetta manifattura; e tutte le pellicole più, o meno inoleate, restano sempro attaccate al Nocciolo, e vanno miseramente a perdersi nel fuoco. Nel *Lavatore* al contrario, il Nocciolo restando impastato, e coperto di acqua, non si riscalda, nè soffre la perdita, che cagiona l' evaporazione. Resta macinato colla forza dell' acqua, e per via della *follatura* si separano da quello tutte le pellicole, che bollite, o spremute rendono un nuovo prodotto di Olio. Ecco adunque che sussistendo l'antica manifattura sempre la lavatura porterebbe un utile relativo a' particolari, ed alle finanze, perchè con questa guadagnerebbero quell'Olio, che senza della lavatura deve per forza perire nel fuoco.

Non

Digitized by Google

Non bisogna però calcolare l'utile della lavatura relativamente all'antica industria del Nocciolo. Questa deve per forza svanire in seguito dell'abolizione dell'antica rovinosa manifattura, ed allora la lavatura porterà un utile assoluto, che sarà impossibile di conseguirsi senza di quella. Vediamone la ragione.

L'origine delli presenti Trappeti di Nocciolo devesi all'antica pessima manifattura, ed il profitto che fanno gl'industrianti di tal genere non lo debbono, che al danno de' Padroni delle Ulive, perdonabile soltanto all'ignoranza in cui fin ora si è vissuto riguardo alla perfetta manifattura dell'Olio. Non solamente negli antichi Trappeti le Ulive si pressurano imperfettamente, come più sopra mostrai, ma pressurandosi due sole volte alla rinfusa (e qualche volta con frode) il Nocciolo resta così grasso, che gl'industrianti trovano sempre il loro conto nel pressurarlo ne' Trappeti di Nocciolo, profittando a misura, che i Padroni delle Ulive perdono.

Ma quando le Ulive saranno pressurate ne' nuovi Trappeti a sangue, o ad acqua colle regole della nuova manifattura; quella terza pressura che fanno gl'industrianti del Nocciolo anderà in beneficio de' Padroni delle Ulive; ed il Nocciolo resterà così sec-

co

cò, che gl' induſtrianti ſuddetti non potrànno ricavar tant'Olio da compenſare il prezzo del Nocciolo, e le ſpeſe della manifattura. In compruova di ciò io propongo agl' induſtrianti ſuddetti di preſſurare ne' loro Trappeti quel Nocciolo, che eſce da' nuovi Trappeti ſtabiliti in Seminara, il quale in oggi ſi lava con profitto (a). Finchè durerà l' antica manifattura gl' induſtrianti del Nocciolo faranno ſempre un profitto ſicuro, e conſiderabile, ma col danno de' Padroni delle Ulive, perlopiù povera gente, che perciò tanto maggiormente ne riſente la perdita. Ma quando, come ſpero, la nuova manifattura ſarà generalmente adottata nella Calabria, e nelle altre Prnvincie del Regno, allora gl' induſtrianti del Nocciolo dovranno chiudere per forza i

(a) *I Trappeti di Nocciolo di Seminara, che preſſurano il Nocciolo, che ſi caccia dalli Trappeti antichi, ricavano da ogni ſtretta ſette, ed otto rotola di Olio: avendo voluto preſſurare il Nocciolo, che eſce da nuovi Trappeti alla Genoveſe, da ogni ſtretta ne ricavavano ſett' oncie. Queſto è un fatto noto, e conteſtato nel Paeſe. Poſſibile che queſto prodigioſo divario non apre gli occhi a' Padroni delle Ulive? poſſibile che una manifattura così rovinoſa dopo di tali ſperienze ſuſſiſterà più?*

Digitized by Google

loro Trappeti come inutili, perchè il Nocciolo come si caccia da' nuovi Trappeti, se non sarà lavato, non potrà servire certamente per altro uso, che per il fuoco.

Ed ecco mostrato, che se nell' antica manifattura la lavatura porta un utile relativo, nella nuova ne porterà uno veramente nuovo, ed assoluto, uguale a quello che ne prova la Riviera di Ponente di Genova, lo Stato di Lucca, e la Provenza. In queste Provincie, senza della lavatura non sarebbe certamente possibile ricavar dal Nocciolo alcun profitto.

Dopo aver esaminato l' utile della lavatura tanto per riguardo alla pessima manifattura, quanto riguardo alla perfetta, è necessario dare un idea del prodotto della lavatura in seguito della nuova manifattura introdotta nella Calabria. Se i Nazionali l' eseguiranno con egual diligenza, come l' eseguiscono i Genovesi, in tal caso dal Nocciolo di cinquanta macine, o sia di 450. tomola di Ulive fresche, si potrà ricavare, lavando il capo morto, circa sedeci stara di Olio. Questo è il prodotto della lavatura secondo un calcolo generale che si fa nella Riviera di Genova.

Secondo il suddetto calcolo, che può variar di

poco

Digitized by Google

poco tanto nel più, quanto nel meno, la Calabria, producendo nelle buone raccolte circa 200. mila macine di Ulive, se queste saranno pressurate alla Genovese, guadagnerà colla sola lavatura circa sessantaquattro mila stara di Olio lavato, il quale per l'ignoranza della suddetta industria si perde in oggi miseramente nel fuoco. Si estenda questo calcolo per tutte le altre Provincie Olearie del Regno, dove questa nuova industria si potrà introdurre, e si conoscerà nel prodotto di quello un nuovo aumento di ricchezza nazionale, non meno che un nuovo acquisto per le finanze Reali, e per l'Arrendamento dell'Olio.

Cresce più il vantaggio di questa nuova industria, quando le Ulive sono verminose, e questo è un fatto non solamente noto a tutti gli Genovesi, che fanno l'industria della lavatura, ma costa pur anche dall'attuale sperienza che si vede in Seminara, dove la lavatura rende più Olio nella presente infelice raccolta di Ulive tutte verminose, che non ha reso in quella del 1771., nella quale il frutto fu sano, e perfetto.

La cagione di questa differenza di prodotto sarebbe di un lungo esame; ma il certo si è, che se bene nelle Riviere di Genova si pressurano con ugual

Digitized by Google

diligenza le Ulive sane, e quelle rose dal verme, sempre però si ricava più Olio lavando il Nocciolo delle Ulive verminose, che delle perfette; onde io in seguito della costante esperienza del Genovesato, e di quell' attuale di Seminara posso con franchezza publicare quest' altro rilevantissimo vantaggio che potrà portare l' industria della lavatura a tutto il Regno.

Sanno i Nazionali per una fatal' esperienza come il verme rodendo le Ulive gli toglie la più gran parte d' Olio, lasciandone alle volte meno della metà La raccolta di questo anno 1773. ne da una pruova di tal perdita, che però se la lavatura non solamente porta un utile nuovo nelle annate fertili, ma lo porta maggiore nelle annate cattive, non è da dubitare, che tale nuova industria rendesi per noi doppiamente interessante.

L' Olio che dicesi lavato, o sia quello ricavato dalle pellicole per mezzo della lavatura, è il più inferiore fra tutte le qualità di Olio. Non è mai liquido, ma è sempre denso, assolutamente inservibile per uso de' cibi, e per i lumi; in somma è una qualità di Olio sconosciuto nel Regno, e che non può servire ad altr' oggetto, che per le Saponiere. Quest' Olio si vende sempre un terzo di meno, che gli Olj del Regno,

Digitized by Google

gno; e se, come dissi, non servisse per le Saponiere, sarebbe assolutamente inutile; anzi nemmeno per tale uso si può adoperar schietto, ma bisogna sempre meschiarlo coll' Olio nostrale, che da' Forastieri vien chiamato Olio di fabriche. Mal grado però tutti questi difetti l'Olio della lavatura forma in tre Nazioni un oggetto considerabile di commercio, del quale noi ne ignoriamo fino il nome. Cosa mai guadagnano i Nazionali col bruggiar le pellicole delle Ulive? Cosa ne guadagna la finanza? quando da un genere inutile si può ricercar qualche prodotto netto di spese, allora l' utile qualunque sia, sarà un nuovo acquisto per lo Stato, e per la Finanza, tanto più trattandosi di un oggetto vasto, come sarebbe quello dell' industria della lavatura per tutto il Regno; allora l'utile, ancorchè tenue, si renderà considerabile, perchè i piccioli guadagni moltiplicati, possono anche formare una gran ricchezza.

Ma è tempo finalmente di dar fine a queste istruzioni or mai troppo diffuse. Il trattato di una materia, che riguarda l' industria più ricca del Regno, merita certamente una lunga analisi, un minuto dettaglio, e quelle comparazioni senza delle quali non era possibile far capire i vantaggi, che devono interessare i Particolari, e lo Stato. Se questa mia opricciuo-

la

Digitized by Google

la invoglierà i Nazionali a profittare delle nuove cognizioni, che non ſolamente ſcrivo, ma col maggior diſpendio e pena ſono ſtate già verificate colle pruove più luminoſe, io prevedo da ora perfezionata la noſtra peſſima manifattura Olearia, unitamente coll' aumento della ricchezza Nazionale, e della Finanza. Felice me ſe poſſo veder compita queſta deſiderata riforma, alla quale ſe mai mi è riuſcito contribuire, poſſo dire di aver pagato il mio tributo alla Società.

IL FINE.

Digitized by Google

TAVOLA I.

Che rappresenta il Trappeto a sangue all'uso Genovese.

FIg. I. Uomo che vuota le Ulive nel canale T corrispondente sopra la pila N.

Fig. 2. N. Pila di diametro pal. 15. O Ruota macinante, di diametro pal. 6. e mezzo in 7. di gross. nelle parti estreme once 3. nel mezzo pal. 1., ed once 3. P. Mescia che sollieva le Ulive ammaccate dalla sopraddetta Ruota lung. palm. 6. M. Bue bendato che da moto alla macina. Q. Albero mobile alto pal. 8. diametro pal. 1., il quale gira nel punto di appoggio. R., e nell' altro inferiore. L. Mezza botte ove si mettono le Ulive macinate, da dove si passano nello strettojo.

Fig. 3. Strettojo o sia Trappeto. BB. Colonne quadrate di gros. pal. 2. alt. pal. 14. H. Bancaccio, o sia letto lung. pal. 7. e mez. largo pal. 3. C. Madrevite lung. pal. 6. alta pal. 2. larga pal. 3. D. Vite lung. pal. 6. diametro pal. 1. G. Zoccolo delle vite dove si mette la stanga largo in quadro pal. 1. e mez. F. Banchetta lung. pal. 5. larga pal. 2., che scorre per li canaletti scavati nelle colonne BB. E sporte piene di Ulive frante. I. Secchio ove cola l'Olio. X. Stanga lunga pal. 12.

Fig. 4. A. Strettojo Calabrese.

Fig. 5. V. Argano alto pal. 10. Z. raggio del medesimo girato da un Uomo. Y. punto di appoggio dell' argano in cui gira, e cinge a se la fune, che dà moto alla vite.

TAVOLA II.

Trappeto ad acqua all' uso Genovese.

FIg. 2. B. Canale di acqua che cade sopra la ruota A., il di cui diametro si farà proporzionato alla quan-

Digitized by Google

quantità dell' acqua. C. Asse di detta ruota, a cui sta fissa anche la ruota D.

Fig. 1. D. Ruota dentata, o sia roveto verticale fissa sull'asse C della ruota, Afacendo eguali giri di quello. F altra ruota dentata in sito orizontale, la quale è mossa dalla ruota D. E. asse della ruota F, che volta la macina G, come nella fig. 2. della tav. I. H. Mescia I. Pila.

TAVOLA III.

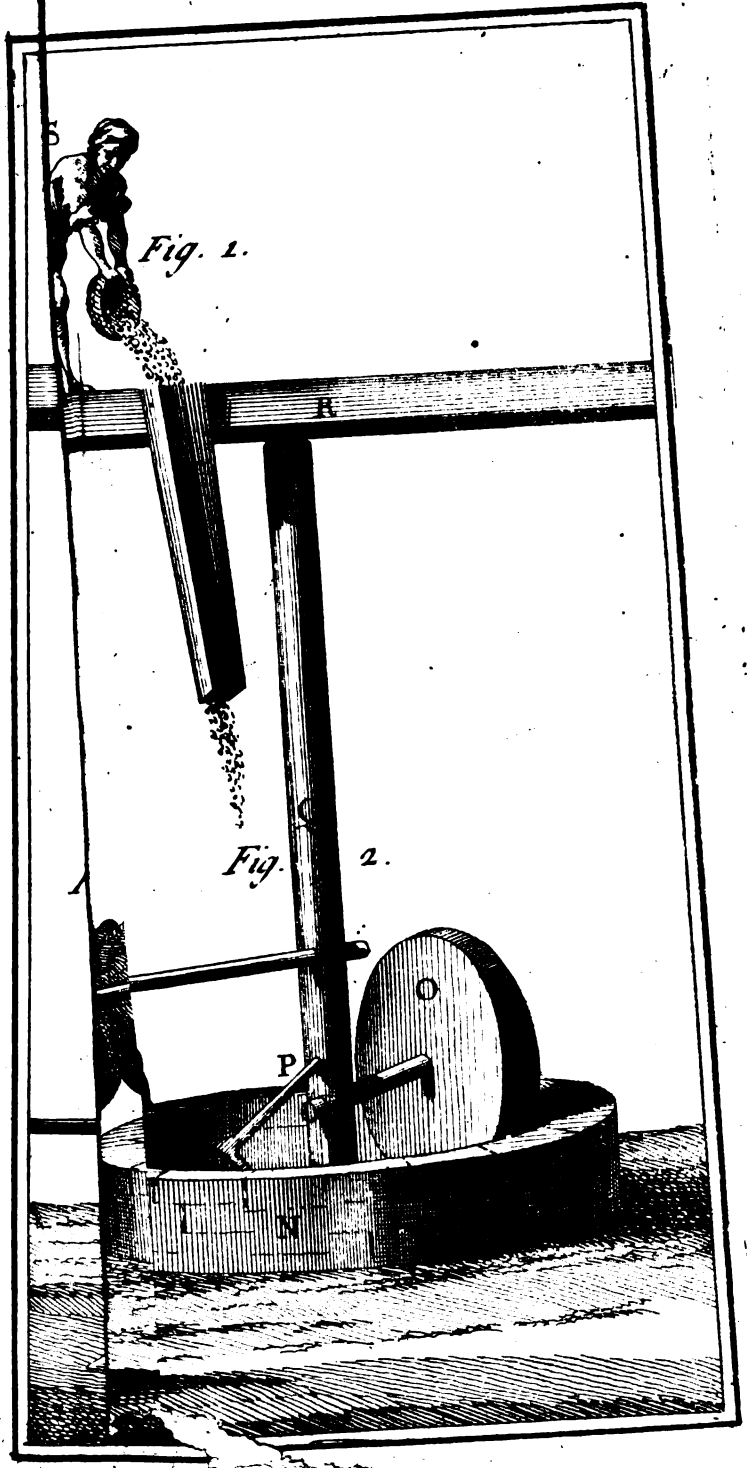
Lavatojo all' uso Genovese.

Fig. 1. A ruota dentata orizontale. B. Ruota dentata verticale fermata sopra l' asse a cui sta unita la ruota d' acqua, come nella fig. 2. della Tav. II. C Asse ove sta fermata la Mescia E, e la Stanga della ruota D. F Pila. G Canale di acqua, che cola nella Pila. H chiusura dalla bocca della Pila F. L Pila ove si fa passare il Nocciolo. I Canale di acqua perenne, che lava il Nocciolo. M Mescia, unita alla quale vi è il rastello di ferro P. N Canale per cui passa l' acqua nelle pile ooo. Q Asse, ove nella base vi è un pezzo di legno triangolare, che va sollevando le Ulive, ed il Nocciolo che si ammucchiano intorno all' asse, e tal legno triangolare è in tutti gli assi dentro le pile.

Avvertimento.

Le dimenizioni delli pezzi, di cui si è fatta menzione, si devono regolare secondo la quantità dell' acqua, e grandezza del luogo. Lo Strettojo nella Tav. I. serve per la seconda, e per la terza; manca nelle Tavole la caldaja, la quale essendo simile a quella usata nel Regno si è perciò tralasciata.

Digitized by Google



Digitized by Google

Digitized by Google

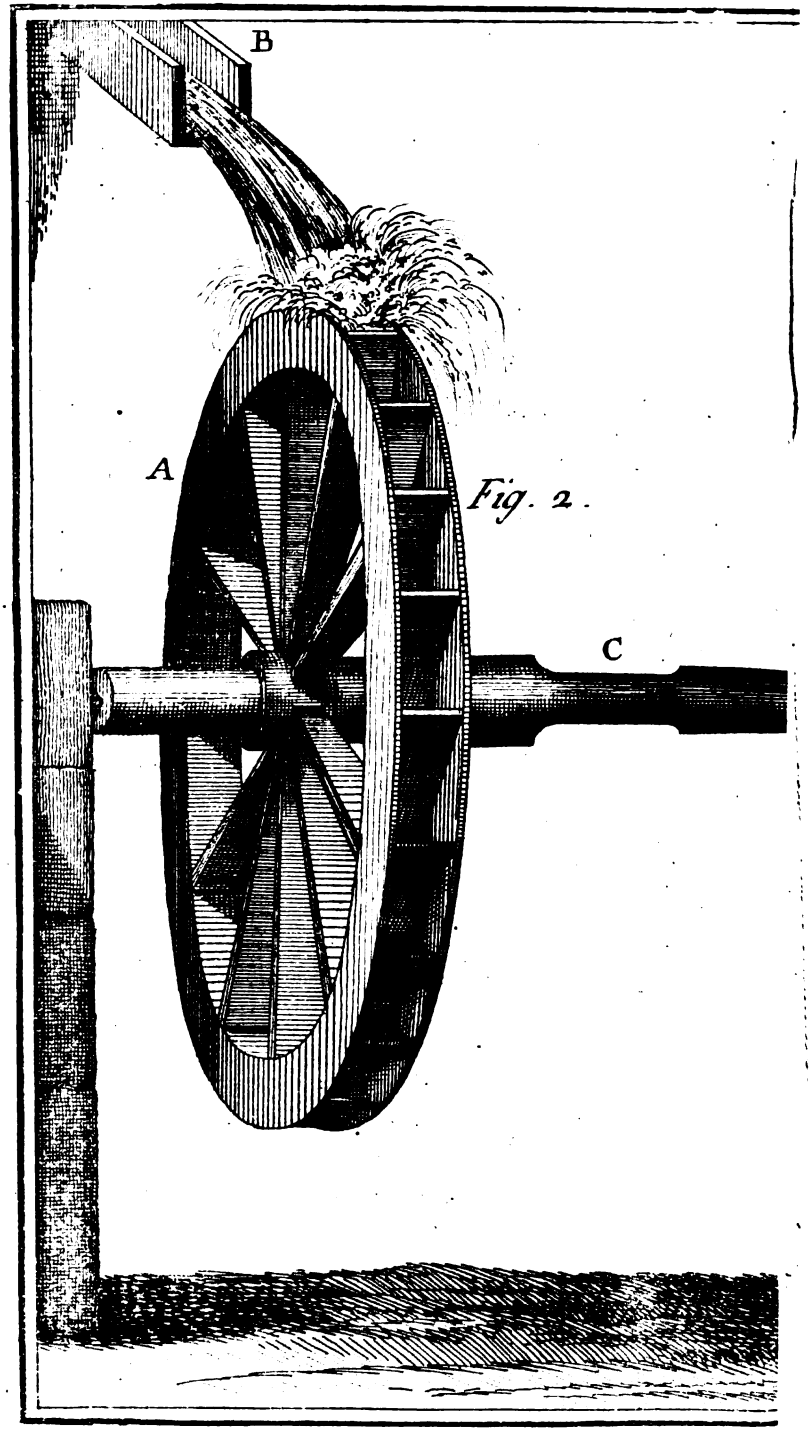
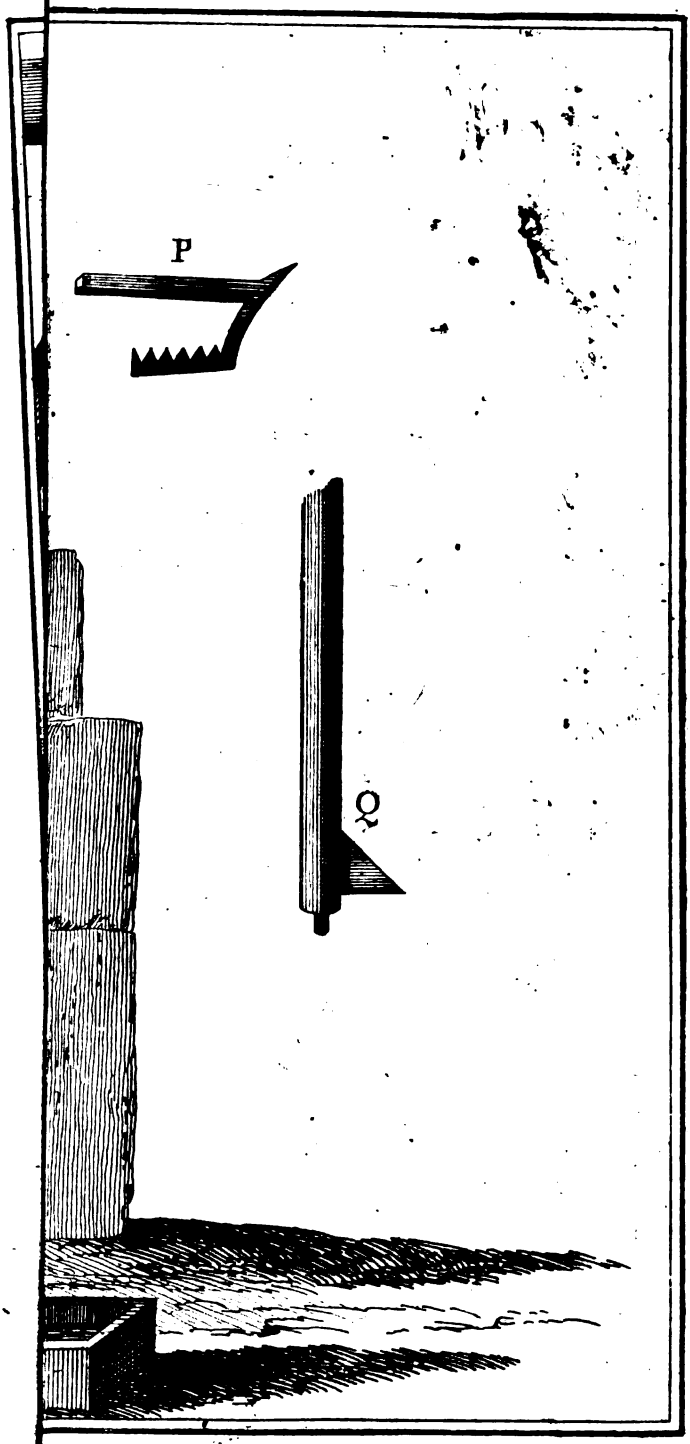


Fig. 2.

Digitized by Google

Digitized by Google



Digitized by Google

Digitized by Google

Digitized by Google

3099

Digitized by Google

Veteris proverbii meminisse Convenit eum qui aret Olivetum rogare fructum, qui stercorem exorare, qui cædat cogere. Colum. de R. R. lib. 5. cap.

Oliodiction

14.3.5.

Digitized by Google

Digitized by Google